

Gebackene Margeritenblüten



von: njoy-food

1 Portion

Zutaten:

60 Margeritenblüten mit Stiel

1 TA (150 g) Milch 1,5% (Fett)

1 TA (120 g) Mehl

1 (60 g) Eier

1 EL (6 g) Zucker

Alternative: ¹&frac{1}{2} TL Salz

100 ml (92 g) Sonnenblumenöl

1/2 TL Salz

Zubereitung

- 1 Die Margeritenblüten vorsichtig waschen, leicht ausschütteln und mit den Blüten auf ein Küchentuch setzen.
 - 2 Mehl, Milch, Eier und Zucker zu einem cremigen Teig rühren und 10 Minuten quellen lassen.
 - 3 Öl in einer Pfanne erhitzen.
 - 4 Die Blüten am Stiel nehmen, in den Teig tauchen und sofort im Öl ausbacken.
 - 5 Aus dem restlichen Pfannkuchenteig ein Omelett backen und ggf. als Boden beim Servieren nehmen.
-  Arbeitszeit: 5 Minuten
Koch-/Back-/Trockenzeit: 25 Minuten
Fertig in: 30 Minuten
-  njoy-food