

## 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: <sup>1</sup>&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