

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Solderchüachle für 4 Lüüt

(Gebackene Holunderblüten für 4 Personen)

- 2 Eier
- 50g Mehl
- 60 ml Weißwein (Muskat oder Traminer)
- 3 Tropfen flüssige Butter
- 1 kleine Prise Salz
- 4 große Holunderblüten
- 300g Bodenseeerdbeeren (unbedingt reife deutsche Erdbeeren)
- 2 EL selbstgemachte Erdbeermarmelade
- ca. 0,8 l Butterschmalz

Erdbeeren: die Erdbeeren waschen, gut abtropfen, vom Strunk befreien und vierteln. Mit der Erdbeermarmelade gut vermischen und ziehen lassen

Den Butterschmalz in einem halbhohen Topf mit maximal 15cm Durchmesser auf mittlerer Hitze aufstellen und nicht zu stark erhitzen (ca. 160°C)

Backteig: Aus Mehl, Weißwein, Eigelb und Butter einen glatten Teig herstellen und eine kleine Prise Salz zufügen. Das Eiweiß schlagen bis es in der Schüssel hält, aber nicht weiter! Jetzt einen kleinen Teil Eiweiß dem Grundteig zufügen und vermischen. Das restliche Eiweiß nun vorsichtig unter den Grundteig heben.

Holunderblüten: die Blüten am Stil fassen, kräftig in den Backteig tauchen und vorsichtig ins heiße Schmalz geben. Langsam auf beiden Seiten ausbacken. Wenn der Backteig rundum goldbraun ist, die Chüachle herausnehmen, auf Kuchenkrepp abtropfen lassen und beide Seiten kräftig mit Puderzucker bestreuen. Mit den marinierten Erdbeeren servieren. Dazu passt selbst gemachtes Holunderblütensorbet, Zitronen- oder Erbeereis



**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at