

Rezept für Hollerkiiche

Wenn im Mai der Holler, also der Holunder, blüht, geht Oma Irmi mit Babel und Bobbel schöne Holler-Dolden holen um davon diese leckeren Kiche zu machen. Sie lässt echt den Stil dran und das sieht wunderschön aus. Oma und Babel essen den Stil aber nicht mit. Bobbel natürlich schon, der frisst fast alles. Gleich sind die Kiche fertig und Bobbel schleckt sich schon sein Maul.

So macht Oma die Kiche:

8 - 10 Holler-Dolden mit Stiel
4 Eier
1 Glas Milch (3/8 l)
250 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Puderzucker zum Bestäuben



Mehl mit Eiern, Milch, Vanillezucker glatt rühren. Dolde waschen und sanft abtupfen, dann am Stiel einzeln in den Teig eintauchen und in eine Pfanne mit mäßig erhitztem Öl setzen. Zuerst die eine Seite goldbraun anbacken, dann die zweite. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren. Babel liebt Vanille-Eis dazu.