

## **Gebackene Holunderblüten (vegan)**

**Zutaten:** 150 Gr. Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
1 EL Rohrzucker  
1 Prise Salz  
150 ml Hafermilch  
100 ml Mineralwasser  
Sonnenblumenöl zum Ausbacken  
12 Dolden Holunderblüten

**Zubereitung:** Dinkelmehl und Backpulver vermischen. Die anderen Zutaten hinzufügen und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Holunderblütendolden in den Teig tunken und in dem erhitzten Sonnenblumenöl ausbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

**Guten Appetit wünscht**

