

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Holunder-Küchlein

250 Gramm Mehl  
1 Esslöffel Zucker  
1 Prise Salz  
500 Milliliter Wasser  
2 Eier

Holunderblüte

klumpenfrei verrühren.  
dazugeben und alles zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig verrühren.  
durch Schütteln von Schmutz und anhaftenden Tierchen befreien. Nicht waschen! Blüte am Stiel anfassen, in den Teig tauchen und anschließend in die Pfanne mit heißem Fett setzen. Ist der Teig auf der Unterseite fest, werden die grünen Stängel über dem Teig abgeschnitten und das Küchlein wird gewendet. Wenn beide Seiten braun gebacken sind, Küchlein herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder Zucker und Zimt darüber geben. Am besten schmecken die Küchlein noch warm.

## Holunder-Sekt

5 - 8 Holunderblüten

3 - 4 Litern abgekochtem, kaltem Wasser,  
500 Gramm Zucker  
125 Milliliter Apfel- oder Weißweinessig  
1 unbehandelte Zitrone

durch Schütteln von Schmutz und anhaftenden Tierchen befreien. Nicht waschen! In  
auflösen und  
zugeben.  
waschen und in dünne Scheiben schneiden.

In eine große Schüssel die Blüten und die Zitronenscheiben geben und mit dem Wasser übergießen. Zugedeckt kühl stellen. Nach 2-3 Tagen ein großes Sieb mit einem Tuch auslegen, den Sud durchsiehen, gut abtropfen lassen und zum Schluss das Tuch leicht ausdrücken. Die aufgefangene Flüssigkeit in saubere Flaschen mit Bügel- oder Drehverschluss füllen. 6 Wochen kühl, dunkel und stehend lagern. Immer wieder kontrollieren. Nach den 6 Wochen sollte die Gärung beendet und der Sekt trinkfertig sein.