

Eierkuchen mit Rhabarber-Blüten

Zutaten: siehe unten 😊 | Zubereitungszeit: Ausprobieren 😊

So geht's:

1. Eierkuchenteig fertig machen, nicht zu dünn den Teig machen
2. Fett in der Pfanne heiß machen (ich nehme immer Sonja)
3. Blüten einzeln in den Teig tunken und
4. Ab in' s heiße Fett.
5. Ruhig mehr Mals wenden, den Teig mit den Blüten nur leicht braun werden lassen. ca. maximal 10 min.
6. Raus aus der Pfanne und auf einem Krepp abtropfen lassen.
7. Dann auf einen Teller entweder mit Puderzucker bestreuen oder ihr macht Euch einen herzhaften Dip
8. Schmeckt als Süßspeise leicht säuerlich oder mit Dip herzhaft

Guten Appetit 😊