

Hollerstrauben mit Rumcreme und Erdbeeren

8 Hollerblüten

Butterschmalz zum backen.

Backteig für Strauben

250 g Weißwein

2 Eier

150 g Mehl

Salz

Vanillezucker

Weißwein mit Eiern verrühren und Salz, Mehl und Vanillezucker beifügen. Holler mehlieren und dann in Backteig tauchen und anschließend Goldbraun backen.

Rumcreme

200 g Eigelb

150 g Zucker

250 g Milch

150 g Rum

7 Blatt Gelatine

500 g weiße Schokolade

500 g geschlagenes Obers

Milch mit Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Gelatine, Schokolade und Rum einmischen und zuletzt das geschlagene Obers unterheben.

Garnitur

Mariniere Erdbeeren

Staubzucker