

## Holunderblüten Kaltschale

Rezept von Iris von Stephanitz, Freilichtmuseum Hessenpark (Neu-Anspach)

### Zutaten:

50 große Holunderblütendolden  
1 ½ Liter Milch  
100 Gramm Zucker  
1 Essl. Speisestärke/Kartoffelmehl  
3 Eigelbe  
3 Eiweiße  
60 Gramm Puderzucker

### Zubereitung:

Die Holunderblütendolden in der Milch aufkochen, durch ein Haarsieb passieren. 100 Gramm Zucker und 1 Esslöffel Kartoffelmehl mit ein wenig von der Flüssigkeit verrührt zu der Milch geben. Die drei Eigelbe einrühren. Die drei Eiweiße mit circa 60 Gramm Puderzucker zu festem Eischnee schlagen. Mit einem Teelöffel kleine Eiweißwölkchen abstechen und auf der heißen Holundermilch einige Minuten gar ziehen lassen. Abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Ein köstliches Sommer-Dessert zum Genießen.