



Hyldekærester

Ingredienser:

- 125 g mel
- 3 dl fløde eller tykmælk (eller mælk)
- 2 past. æg
- 1/4 tsk. salt
- 1 tsk vanillesukker
- 1 spsk. sukker
- 30 g smeltet smør
- Olie

Fremgangsmåde:

Bland mel, salt og vanillesukker i en skål. Rør fløde, æg sammen i en anden skål. Smelt smørret og hæld det ned i fløden. Bland det våde i det tørre og rør til dejen er uden klumper

Pluk hele klaser af hyldeblomster i en kurv. Kig dine blomster godt efter, så der ikke er dyr på dem.

Dyp en klase hyldeblomster i dejen - og steg den gylden i olie på panden. Hyldekæresterne spises af stilken.

(Opskrift tilpasset fra Skoven-i-Skolen.dk)

***** Husk at rydde op og vaske op efter Jer*****