

Ausgebackene Magnolienblüte

Zutaten:

- Frische BIO-Magnolienblüten
- Grünes-Drachen-Mehl (aus dem Asiashop)
- Wasser
- Jasminblütenzucker
- Weißwein
- neutrales Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Nach Belieben alle Zutaten miteinander zu einem Ausbackteig vermengen und die Magnolienblüte darin panieren.
2. Neutrales Öl erhitzen und die Blüte darin goldbraun ausbacken.

Rezept :

Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg



Obergasse 1
61348 Bad Homburg
Tel. 06172-923491

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 12.00 - 14.00 Uhr
Montag bis Samstag: 18.00 - 22.30 Uhr