

**Antonina Müller  
Holunder-Hollandaise****Zutaten:**

200 g	Butter
100 ml	Holunderblütensirup
6	Eigelbe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Für die Hollandaise die Butter in einem Topf schmelzen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter etwas abkühlen lassen.
2. Holunderblütensirup und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.
3. Geschmolzene Butter nach und nach gründlich unterschlagen, bis eine cremige Sauce Hollandaise entsteht. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion: 550 kcal/ 2301 kJ  
17 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 52 g Fett