

REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTENKRANZ



HOLUNDERBLÜTENKRANZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 220 g SweetFamily Rohrzucker
- 220 g weiche Butter
- Salz
- 3 Eier (M)
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 275 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Holunderblütensirup
- Fett und Paniermehl für die Form

Zum Garnieren:

- 90 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Holunderblütensirup
- nach Belieben Holunderblüten oder andere essbare Blüten zum Garnieren



4380

ZUBEREITUNG

352

Kcal

pro Stück

4

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Rohrzucker, Salz und Butter dickcremig und hell aufschlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und mit Zitronensaft und Holunderblütensirup kurz unterrühren.
2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kranz- oder Guglhupfform (ca. 2 l Inhalt) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 45-50 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.
3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und Sirup zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Kuchen damit streifenförmig überziehen und nach Belieben mit Blüten garnieren. Guss fest werden lassen, dann servieren.

Tipps:

Dazu schmeckt als Topping z.B. unser [Erdbeeraufstrich mit Zitronengras](#) und selbstgemachtes [Vanilleeis](#).

Den Holunderblütensirup könnt ihr natürlich auch selbst machen, unser Rezept dafür findet ihr [hier](#).