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

4302

ZUBEREITUNG

352	4	44	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.