REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTENKRANZ | SWEETFAMILY

HOLUNDERBLÜTENKRANZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

ZUTATEN

	Für den Teig:
220 g	SweetFamily Roh-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	

ZUBEREITUNG

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

Teig vorbereiten:

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.

Backen:

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.

Guss & Dekoration:

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.