

# HOLUNDERBLÜTENKRANZ



## HOLUNDERBLÜTENKRANZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 12 Stücke | 70 Min.

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 220 g SweetFamily Rohrzucker zum Backen
- 220g weiche Butter
- Salz
- 3 Eier (M) Eier
- abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 275g 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



\_134

### 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). 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.

Tipp: Servieren Sie dazu Erdbeerkompott und Vanilleeis.

**Obst:** Holunder