

OMAS HOLUNDERBLÜTEN-KUCHEN



OMAS HOLUNDERBLÜTEN-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 20-24 Stücke | 50 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- 6 Holunderblütendolden, frisch gepflückt
- 100 ml Milch
- 250 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 /2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g Speisestärke
- Fett für das Blech
- etwas SweetFamily Hagelzucker



2062

ZUBEREITUNG

236

Kcal

pro Stück ca.

3.5

Gramm

Eiweiß

28.2

Gramm

Kohlenhydrate

12.1

Gramm

Fett

1. Holunderblütendolden verlesen und gut ausschütteln. Milch aufkochen, 2 Dolden zufügen und abgedeckt ca. 90 Minuten ziehen lassen. Blüten der übrigen Dolden abzupfen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

2. Milch durch ein feines Sieb oder Safttuch gießen. 220 g Butter mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen und mit der Doldenmilch kurz unterrühren. Abgezapfte Blüten unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten hell backen.

3. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Übrige Butter zerlassen, Kuchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Lauwarm oder ganz ausgekühlt servieren.

Obst: Holunder