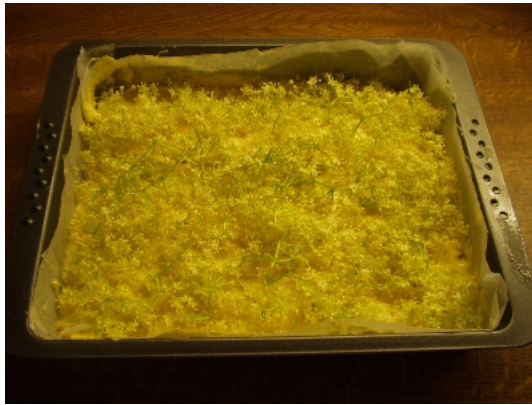


Hollerblütenkuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 180 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|-------------|
| Vollmilch | 4 Esslöffel |
| Eigelb / Eidotter | 2 Stk. |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Holunderblüten / Hollerblüten | 12 Stk. |
| Geriebene Zitronenschalen | 1 Stk. |
| Backpulver | ½ Pkg. |
| Weizenmehl (glatt) | 270 g |
| Staubzucker / Puderzucker | 250 g |
| Butter | 200 g |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |

Zubereitung:

- Backpapier für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

Die Hollerblüten waschen und die groben Stängel abschneiden. Blüten auf einem Tuch gut abtropfen lassen.

Butter auf Zimmertemperatur bringen, mit dem gesiebten Staubzucker, dem Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale einer unbehandelten Zitrone sehr schaumig rühren.

Unter ständigen Rühren nach und nach die Eier, sowie die Dotter, dazugeben und sehr schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver versieben und vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss die Milch untermengen.

Die Backform mit Backpapier auslegen, ca. ein Drittel des Teiges einfüllen und glatt streichen. Die gut abgetrockneten Hollerblüten darauflegen.

Restliche Teigmasse darüber geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad ca. 50 Minuten goldgelb backen.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen, herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und in Portionen aufschneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1808-Hollerbluetenkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at