



Zitronen-Holunderblüten-Kuchen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

1 Portion

Für den Teig:

200 g	Butter (zimmerwarm)	250 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker		Zitronenschale
4	Eier	2	Dotter
250 g	Mehl	1/2 Pck.	Backpulver
4 EL	Holunderblütensirup		

Für die Glasur:

100 g	Puderzucker	3 TL	Zitronensaft
3 TL	Holunderblütensirup		Wasser nach Bedarf

Für die Garnitur:

1	Zitrone (ungespritzt)	8	Holunderblütendolden (ungespritzt, mittlere Größe)
---	-----------------------	---	--

Zubereitung

1. Holunderblüten zunächst verlesen und vorsichtig abwaschen, wobei die Dolden am Strunk gefasst und einmal kopfüber in Wasser getaucht werden. Anschließend auf ein Geschirrtuch legen und sanft trocken tupfen. Etwa eine Handvoll Blüten für die Dekoration beiseitelegen.
2. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und für die Glasur beiseite stellen.
3. Für den Teig die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier sowie die Dotter hinzufügen und 3-4 Minuten lang zu einer cremigen, glatten Masse rühren.
4. Mehl mit Backpulver sieben und löffelweise unter den Teig heben. Abschließend den Holunderblütensirup unterrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, eine Kastenform einfetten und etwa ein Drittel des Teigs in die Form füllen.
5. Die abgetrockneten Holunderblüten von den Stängeln schneiden und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Kuchenteig darüber gießen, glatt verstreichen und den Kuchen etwa 50 Minuten backen.
6. Sobald die Oberfläche goldgelb ist (nach ca. 15 Minuten), die Form mit Alufolie abdecken.
7. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
8. Für die Glasur Puderzucker mit Holunderblütensirup, Zitronensaft und eventuell etwas Wasser glatt rühren, bis eine dickliche, weiße Creme entsteht. Den abgekühlte Kuchen mit der Glasur überziehen, nach Geschmack mit den restlichen Holunderblüten dekorieren und servieren.