

Das Holunderrezept des Monats August

Holunderblütensirup-Kuchen

210 g Mehl
140 g Butter
50 g Puderzucker
1 Tl Backpulver
1 Ei
¼ l Holunderblütensirup
120 g Semmelbrösel
Abgeriebene Schale 1 Zitrone
1/8 l Schlagsahne

Vanillesoße

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Backpulver und Ei einen Mürbteig herstellen, eine Springform damit auslegen, kleinen Rest für Verzierung beiseite nehmen. Die Springform kommt nun kurz in den Kühlschrank.

Aus dem Sirup, den Semmelbröseln, der Sahne und der Zitronenschale wird nun der Belag verrührt, der gekühlte Teig damit bedeckt und der vorher „eingesparte“ Teig mit Ausstechern als Verzierung obenauf gelegt.

Der Kuchen wird nun bei 190° C im vorgeheizten Backofen ca 35 – 40 Minuten gebacken, bis die Füllung fest ist.

Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und zum Servieren eine süße Vanillesoße anfertigen.

Dazu schmeckt jetzt ein Gläschen gut gekühlter Holundersecco....

DER HOLUNDERLADEN

Barbara Hintermair
Ginselsried 7
94253 Bischofsmais

Tel.: 09920/ 1386
Fax: 09920/ 90 30 11
e-mail: barbara.hintermair@gmail.com
www.holunderladen.de

