

Das Holunderrezept des Monats Juli

Holunderblüten-Fladenbrot

Jetzt ist es an der Zeit, noch schnell die letzten Holunderblüten vom Baum zu holen!
(Selbstverständlich nur die, die man nicht ausreifen lassen möchte!)

500 g Mehl
20 g Backhefe
100 g Zucker
150 g Butter
¼ l Wasser
1 Tl Salz
5 Dolden Holunderblüten ohne den dicken Stiel
100 g Sauerrahm
100 g Quark
2 mittelgroße Eier

Das Mehl sieben, die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und mit 1 Prise Zucker vermengen, in das Mehl gießen und leicht mit Mehl bedecken. Jetzt ½ Stunde stehen lassen, dann den Teig mit 50 g Zucker, 100 g Butter, ¼ l Wasser und dem Salz verrühren, die Schüssel mit einem Geschirrtuch bedecken und Teig wieder gehen lassen.

In der Zwischenzeit die restliche Butter mit Zucker, Sauerrahm, Quark und den Eiern gut cremig rühren und zum Schluss die abgestreiften Blüten unterrühren.

Aus dem Hefeteig kleine Fladen von etwa 15 cm Durchmesser formen und großzügig mit der Blütenquarkmasse bestreichen.

Auf einem gebutterten Backblech bei 200° ca. 25 – 35 Minuten backen. Wer mag, kann dazu frisch gepflückte Erdbeeren reichen ☺

DER HOLUNDERLADEN

Barbara Hintermair
Ginselsried 7
94253 Bischofsmais

Tel.: 09920/ 1386
Fax: 09920/ 90 30 11
e-mail: barbarahintermair@web.de

www.holunderladen.de

