

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Rührkuchen mit Holunderblüten

#### Zutaten:

250 g Butter

100 g Zucker

100 g Holunderblütensirup

Salz

1 Teelöffel Vanillezucker

4 Eier

400 g Mehl (wahlweise Weizen- oder Dinkelmehl, es darf sogar etwas Mehl durch Vollkornmehl ersetzt werden)

1 Päckchen Backpulver

6 Esslöffel Milch

#### Zubereitung:

Die Butter schmelzen, mit Zucker und den Gewürzen verrühren. Anschließend kommen die Eier dazu. Ist alles glatt verquirlt, wird das gesiebte Mehl mit dem Backpulver zum Teig gegeben und ebenfalls verrührt. Während des Quirlens wird die Milch zugegossen. Ist alles glatt, reißt der Teig schwer vom Löffel. Anschließend kommt er in die gefettete Kuchenform und in den auf 180° Celsius Backofen. Dort bäckt er ca. eine Stunde lang. Wer wissen will, ob der Kuchen fertig gebacken ist, steckt ein Holzstäbchen tief in den Teig: Klebt daran noch feuchter Teig, muss der Kuchen weiter backen. Erst wenn das Stäbchen trocken bleibt oder wenn Krümel daran hängen, ist er fertig. Der Kuchen wird aus der Form gestürzt und kann anschließend mit Puderzucker bestreut oder mit einer Glasur verziert werden. Damit die Holunderblüten gut auf dem Kuchen halten, bereite ich eine kleine Menge an Zitronenglasur zu (Zwei Esslöffel Puderzucker mit wenig Zitronensaft zu einer mittelfesten Masse verrühren), verstreiche diese auf dem Kuchen und streue die Holunderblüten darüber.