

Holunderblüten Gugelhupf

- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Eier, Größe M
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Holunderblütensirup
- 200 g Crème fraîche oder Sauerrahm
- 250 g Dinkelmehl glatt
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Meersalz
- Butter für die Form
- Semmelbrösel für die Form

Für den Guss

- 125 g Staubzucker
- 1 EL Holunderblütensirup



Die Gugelhupf-Form mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handmixer 5 Minuten aufschlagen.

Anschließend die Eier nach und nach unterrühren.

(Für einen flaumigeren Gugelhupf empfiehlt sich, die Eier zu trennen. Die Dotter nach und nach einrühren und aus dem Eiklar einen Schnee schlagen.)

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und die Frucht auspressen.

Den Holunderblütensirup, Saft und Abrieb der Zitrone und die Crème fraîche (abzüglich 1 EL für den Guss) dazugeben, alles gut vermischen und unter die Butter-Eier-Masse rühren.

Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Salz vermengen.

Nun die Mehlmischung abwechselnd mit dem Schnee unterheben.

Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 – 50 Minuten backen.

Mit einem Holzspieß in den Gugelhupf stechen, wenn kein Teig mehr hängen bleibt ist er fertig gebacken.

Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und 10 – 15 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss Staubzucker, Holunderblütensirup und 1 EL Crème fraîche glattrühren.

Über den Gugelhupf gießen und fest werden lassen. Mit frisch gepflückten Holunderblüten oder kandierten Fliederblüten garnieren.