

Blütenkuchen

Rezept von Monika Schwarz

(für 1 Backblech in Backofengröße, für eine 26er Springform das Rezept halbieren)

Zutaten: 200 g Butter, 350 g Zucker, 5 Eier, etwa 1/10 L Milch,
oder etwas mehr, (so viel Milch verwenden dass der Teig
noch etwas vom Kochlöffel läuft).
400 g Dinkelmehl (Weizenmehl geht natürlich auch),
1 Backpulver, Abrieb einer Zitrone.

Guss: 2 gestrichene Esslöffel Zucker, 100 ml Orangensaft,
wenn vorhanden 1 Esslöffel Orangenlikör,
1 Päckchen "Versüß dir`s" Blütenzucker und
1 Päckchen „Da blüht dir was“ Essbare Blüten

Die zimmerwarme Butter erst mit Zucker, dann mit den Eiern schaumig rühren. Hierauf mengt man die abgeriebene Zitronenschale, und erst nur etwa die Hälfte der Milch, sowie das Mehl mit dem Backpulver darunter. Dann gibt man noch so viel Milch zu, dass der Teig noch etwas fließt. Man rührt das Ganze noch etwas, gibt dann den Teig auf ein zuvor bemehltes Backblech, und streicht ihn gleichmäßig glatt.

Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, und den Teig bei 175 ° Grad etwa 30 Minuten (hellbraun) backen.

Für den Guss den Zucker mit dem Orangensaft 10 bis 15 Minuten kochen, dann etwas erkalten lassen, eventuell Orangenlikör dazu geben.

In den noch warmen Kuchen mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen gleichmäßig verteilt Löcher stechen, den Guss mit einem Backpinsel über den Kuchen verteilen, und etwas antrocknen lassen. Dann zuerst den Blütenzucker darüber streuen, und dann die Blüten darüber verteilen.

*„Dazu dann in froher Runde eine Tasse "Atme durch" Kräutertee trinken –
lasst`s Euch schmecken und genießt das Leben!" Monika Schwarz*