

Holunderblüten-Zitronen-Rührkuchen



Zutaten

Für 6-8 kleine Küchlein (7 cm)

130 g Butter
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
3 Eier
280 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
100 g Naturjoghurt
30 ml Milch
70 ml Holunderblütensirup
Abrieb + Saft einer Zitrone
1 EL Puderzucker

So wird's gemacht:

Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, Backformen einfetten und bemehlen.

Zitrone reiben, Abrieb mit dem Zucker mischen und beiseite stellen. Joghurt, Zitronensaft, Sirup und Milch mischen und beiseite stellen. Mehl, Salz, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Butter cremig rühren, Zitronen-Zucker hinzufügen und weiter gut aufschlagen, Eier nach und nach hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Joghurt-Masse und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereiteten Formen geben. Küchlein 20-30 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen und auf ein Rost stürzen, hier komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Kann auch in einer großen Gugelhupfform oder einer 26 cm Springform gebacken werden.



<https://knusperstuebchen.net/>