

Holländischer Frühstückskuchen mit Kandis

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot

Holunder

- 1 kg Mehl
- 600 ml Milch; oder Buttermilch
- 40 g Hefe
- 20 g Meersalz
- 10 g Zucker
- 2 Zitronen: Schale abgerieben
- 14 lg Holunderblüten, reif; ODER
- 3 tb Holunderblüten, getrocknet
- evt. 1/3 mehr

* QUELLE

- Elisabeth de Lestrieux
- Jelena de Belder
- Der Geschmack von Blumen
- und Blüten
- erfasst von Petra Holzapfel

Lösen Sie die Hefe in etwas lauwarmer Milch, den Zucker und das Salz in der restlichen Milch bzw. in der Buttermilch auf. Zerschneiden Sie die Holunderblüten in kleine Sträußchen, die Sie zusammen mit dem gesiebten Mehl und der geriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben. Fügen Sie die Hefe sowie nach und nach die Milch hinzu, und kneten sie das Ganze, bis ein elastischer (und aromatischer) Teig entstanden ist. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch (oder mit Plastikfolie) abgedeckt, 1 Stunde lang stehen. Danach kneten Sie ihn noch einmal ca. 8 Minuten lang kräftig durch und teilen ihn in 2 gleich große Stücke, die Sie mit bemehlten Händen zu 2 Rollen in der Länge der Backform ausrollen. Fetten sie die Formen mit Butter oder einem aromatischen Öl ein, ebenso die Teigrollen von einer Seite, und legen Sie die Brote mit der eingefetteten Seite nach oben in die Formen. Lassen Sie die Brote in den (wieder abgedeckten) Formen noch einmal 2 Stunden lang gehen. Heizen Sie unterdessen den Backofen auf 200°C vor, stellen Sie ein Schüsselchen mit Wasser unten in den Ofen und lassen Sie die Brote auf der mittleren Schiene 45 Minuten goldbraun backen. Lösen Sie die Brote aus der Form, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen. (Probieren Sie ruhig eine Scheibe von dem noch warmen Brot mit Butter: Der Geschmack ist ebenso köstlich wie der Duft). Holunderblütenbrot ist ideal für Sandwiches oder als Beilage zu Suppen und Salaten. Es schmeckt jedoch auch einfach mit Quark oder Hüttenkäse belegt. Und sollten Sie von dem Brot etwas übrigbehalten, dann ist es als verzuckertes Blütenschnittchen (s. Rezept) äußerst schmackhaft.