

## Holunderblütenbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Kuchen

Kaffee

Honig

- 40 g Rosinen
- 25 g Orangeat; kleingewürfelt
- 200 g Mehl
- 3 Eier; getrennt
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Zitrone; Schale davon
- 200 g Honig
- 1/2 c Kaffee; sehr stark
  - aus 4 TL Pulverkaffee
  - pro halbe Tasse
- 150 g Haferflocken, blütenzart
- 1 pk Backpulver
- 1/4 ts Zimt
- 1/4 ts Piment; gemahlen
- 1 pn Nelken, gemahlen
- 1 pn ; Salz
- Mandelkerne; zum Verzieren

Rosinen und Orangeat in eine Tasse geben, mit 1 TL Mehl bestäuben und vermischen.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Dann Zitronenschale, Honig und Kaffee unter ständigem Rühren zufügen. Das restliche Mehl, Haferflocken, Backpulver, Zimt, Piment, Nelken und Salz vermengen und nach und nach zusammen mit der Rosinen-Orangeat-Mischung unter den Teig heben.

Eine Kastenform gut einfetten und mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und mit ganzen (abgezogenen) Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Quelle: Werbebroschüre (Koelln) erfasst: Sabine Becker, 15. September 1997