

Milchkuchen mit Holunderblütenaroma

Zutaten:

- 160 g weiche Butter
- 400 Zucker
- 4 Eier
- 400 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver oder Alternativprodukt
- 250 ml Milch
- 1 EL Holunderblütensirup

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Butter und Eier miteinander verrühren.
3. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls abwechselnd mit der Milch zur Butter dazu geben. Weiterhin gut verrühren.
4. Die Teigmasse mit 1 EL Holunderblütensirup abschmecken.
5. Backform mit etwas Fett einschmieren und den fertigen Teig darin gleichmäßig verteilen.
6. Den Kuchen ca. 40 Minuten im Backofen goldbraun backen.
7. Kuchen aus dem Backofen entnehmen, nach ca. 10 Minuten aus der Backform stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Kuchen zusammen mit Sahne servieren. Die Sahne ebenfalls um etwas Holunderblütensirup ergänzen.