Holunderblüten-Zitronen-Gugelhupf

Am Vortag:

Am Vortag **8 Dolden Holunderblüten** ausschütteln und etwas verlesen. Blüten in **1,2 dl Wasser** legen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

La Mise en Place:

Zesten und Saft von 1 Zitrone, 180 g weiche Butter, 160 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 30 g Puderzucker

Die Vorbereitung:

Die Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Zitronenzesten, Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach beigeben. Mehl und Backpulver unterrühren. Holunderwasser absieben, 1 dl davon unter den Teig rühren, den Rest zur Seite stellen. Den Teig in die Form füllen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Die Vollendung:

Herausnehmen, in der Form kurz ruhen lassen. Den Gugelhupf mit einem Spiesschen einige Male einstupsen und Zitronensaft über den Gugelhupf träufeln. Wenn der Saft aufgesogen ist, Gugelhupf stürzen und auskühlen. Restliches Holunderwasser und Puderzucker zu einer dicken Glasur verrühren und den Gugelhupf damit glasieren.