

Hier und heute



Holunderblütenmuffins mit Holunderblüten-Frosting

Holunder ganz zart: Konditormeisterin Theresa Knipschild verfeinert Muffins mit Blütensirup, Frischkäsefrosting und Zitrone.

Rezept

Holunderblütenmuffins mit Holunderblüten-Frosting

von Konditormeisterin Theresa Knipschild - für 12 Stück

Zutaten für den Teig

- 7 Holunderblütendolden
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 230 g Weizenmehl (Type 405 oder 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 40 ml Milch oder etwas Holunderblütensirup (dann Zuckermenge reduzieren)
- 10 g Backpulver
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Zutaten für das Frosting

- 200 g Frischkäse
- 200 ml Schlagsahne
- 60-80 ml Holunderblütensirup
- 2 Päckchen Sahnesteif
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone

Zutaten für die Garnitur schnell kandierte Zitronen

- 100 ml Wasser
- 70 g Zucker
- Bio-Zitronenscheiben oder -viertel
- Zum Dekorieren: einige Holunderblütendolden

Zubereitung

Am Vorabend: Holunderblütendolden leicht ausschütteln und von Verunreinigungen befreien - nicht waschen. Butter leicht erwärmen und die Dolden hineingeben. Über Nacht ziehen lassen, damit die Butter den Holunderblütengeschmack annimmt.

Am nächsten Tag: Butter erneut leicht erwärmen und die Dolden entfernen. Einzelne Blüten können in der Butter bleiben. Die Butter in eine Rührschüssel geben, mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb vermischen. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls zugeben. Wer mag, kann statt Milch etwas Holunderblütensirup zum Teig geben.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder fetten und mehlieren. Den Teig in die Mulden geben. Circa 17-25 Minuten goldbraun backen.

Für das Frosting Frischkäse, Schlagsahne, Sirup und Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer oder Küchenmaschine steif schlagen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Das Frosting mit einem Löffel auf die vollständig abgekühlten Muffins geben.

Für die Garnitur: Wasser und Zucker aufkochen und Zitronenscheiben hineingeben. Circa 2 Minuten köcheln lassen und bis zur Weiterverwendung ziehen lassen. Bevor die Zitronenscheiben auf die Creme gelegt werden, sollten sie vollständig abgekühlt und mit

Hier und heute



etwas Haushaltsrolle abgetupft sein. Die Zitronenscheiben klein schneiden und auf die Creme legen. Wer mag, mit Holunderblütendolden verzieren.