



Holunderblütenschnitte

ergibt ca. 15-20 Stücke

Zutaten Biskuit:

4 Eier
4 EL Wasser
1 Pr. Salz
120 g Zucker
160 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Holunderblütensirup und/ oder
Holunderblütenlikör
Apfel-Holunderblütengelee

Zutaten Füllung:

12 Blatt Gelatine
600 g Sahne
750 g griechischer Joghurt (10 %ig)
ersatzweiße normaler Joghurt
200 ml Holunderblütensirup

frische/ getrocknete Holunderblüten

Holunderblüteneis

ergibt ca. 20 Kugeln Eis

Zutaten:

6 frische Eigelb
125 ml Holunderblütensirup
75 g Zucker
200 g Sahne

Zubereitung:

Ofen auf 160° Umluft vorheizen; Eier trennen, Eiweiße mit Wasser, Salz und Zucker steif schlagen; Eigelbe verrühren, zusammen mit gesiebt Mehl und Backpulver unter den Eischnee ziehen; Teig in gefettetes, tiefes Blech füllen und ca. 20 min backen; Boden aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Boden mit Holunderblütensirup oder Holunderblütenlikör (oder einer Mischung aus beiden) tränken; mit Apfel-Holunderblütengelee bestreichen. Gelatine in Wasser einweichen und quellen lassen; Joghurt mit Holunderblütensirup gut verrühren; Sahne schlagen; Gelatine ausdrücken und in etwas Wasser in einem Topf bei leichter Hitze lösen; sobald die Gelatine klar wird den Topf vom Herd nehmen, etwas Joghurt unterrühren und dann die Gelatine-Joghurtmasse unter den restlichen Joghurt rühren; anschließend die Sahne unterziehen und die Masse auf dem Boden verteilen; Den Kuchen 4 Std. kalt stellen; vor dem Servieren frische oder getrocknete Holunderblüten über den Kuchen streuen

Zubereitung:

Sahne steif schlagen und kühl stellen; Eigelbe, Sirup und Zucker mind. 10 min mit der Küchenmaschine sehr fest schlagen; Sahne unterziehen, in Behälter füllen und im Gefrierfach mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und eine guten Appetit!

Ihre Katharina Kreitmair