

Fladenbrot mit Holunderblüten

Kategorien: Backen, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
20	Gramm	Backhefe
50	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
100	Gramm	Butter (Teig)
50	Gramm	Zucker
3	Prisen	Salz
100	Gramm	Sauerrahm
100	Gramm	Quark
2		Eier
5	mittl.	Dolden Holunderblueten
50	Gramm	Butter (Belag)
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Das Mehl in eine angewaermte Schuessel sieben. Eine Mulde eindruecken. Die Hefe in etwas lauwarmen Wasser aufloesen und eine Prise Zucker zugeben. In der Mulde mit etwas Mehl verruehren. Den Vorteig gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann den Teig mit Zucker, Butter, Wasser und Salz verruehren, am Schluss mit den Haenden gut kneten. Wieder eine halbe Stunde zugedeckt in der Waerme gehen lassen.

Mittlerweile die Blueten der Holunderdolden mit den Zinken einer Gabel von den Stielen abstreifen. Butter und Zucker cremig ruehren, Sauerrahm, Quark und Eier gut untermischen, am Schluss vorsichtig die Blueten unterheben.

Aus dem Hefeteig Fladen von etwa 15 cm Durchmesser formen, mit den Fingern Vertiefungen eindruecken und ueppig mit der Bluetenmasse bestreichen. Auf einem gebutterten Backblech im Ofen bei 200 GradC ca. 25-35 Minuten ausbacken.