

Rosenblütenkuchen mit Rosenblütenzucker

Zutaten:

- 50 g kalte Butter
- 125 g Mehl
- 1/2 Tl. Trockenhefe
- 1/2 Tl. Salz
- 3-4 El kalte Milch
- Mehl
- 50 g Rosenblütenzucker
- 1 Tl Mehl
- 125g Doppelrahm
- Puderzucker



Zubereitung:

1. Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, der Hefe u. dem Salz vermengen so das es feine Krümel gibt.
2. Milch hinzu geben u. zu einem glatten Teig schnell verrühren und 30 Min. ruhen lassen dann auf die gewünschte Größe auswallen, Backblechform einfetten u. mehlen.
3. Teig darauf geben u. mit einer Gabel stupfen. Jetzt den Ofen auf 225 ° vorheizen. Für die Füllung: Blütenzucker mit Mehl mischen u. auf dem Teigboden verteilen. Doppelrahm darüber geben mit einer Gabel mischen.
4. 30 min. backen bis der Teig knusprig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen u. mit gezuckerten Blüten * garnieren.
5. Gezuckerte Blüten, Ofen auf 50° vorheizen die vorbereiteten Blüten in leicht schaumig geschlagenem Eiweiß beidseitig bepinseln. Mit Zucker bestreuen u. 80 Min. im Ofen trocknen lassen. Ofen ausschalten und Blüten im Ofen auskühlen lassen.