

# Doldenkuchen

## Zutaten:

Für den Teig

- 60 ml Milch
- 2-3 Holunderdolden
- 150 g Butter
- 150 g Agavendicksaft
- Abger. Schale einer halben Zitrone
- 2 Eier
- 210 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Stärke

Für die Füllung

- 100 ml Sahne
- 2-3 Holunderdolden
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Quark
- ½ TL abger. Zitronenschale

Zubereitungszeit: 40 min; über Nacht

Back-/Kochzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Kastenform



## Zubereitung

Am Abend vorher in ein Gefäß die Milch mit den Dolden geben und abdecken. Ebenso mit der Sahne für die Füllung verfahren. Beides im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Agavendicksaft mit der Butter und den Zitronenschalen gut verrühren. Dann die Eier zugeben. Nochmals gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und der Stärke mischen und unter die Ei-Butter-Masse heben. Zuletzt die Holundermilch zufügen.

Im Ofen ca. 25 min backen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Den Quark mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen und unter die Sahne heben.

Den ausgekühlten Kuchen halbieren und die Füllung zwischen die Böden schichten. Eventuell mit etwas Füllung oben dekorieren.