

# Holunder-Süppchen mit süßem Brot

## Für 4 Personen

|                         |                  |                |
|-------------------------|------------------|----------------|
| 120 g Holunderblüten    | 200 ml Weißwein  | 250 g Zucker   |
| 1 Würfel Hefe (42 g)    | 150 ml Milch     | 300 g Mehl     |
| 2 EL Olivenöl           | 2 Blatt Gelatine | Zitronensaft   |
| 2 unbehandelte Zitronen | 4 EL Butter      | 2 Stiele Minze |

Für das Süppchen zunächst einen Sirup bereiten. Die Holunderblüten (bis auf 2 Dolden) verlesen und von den Stielen zupfen. Mit Wein, 100 g Zucker und ca. 200 ml Wasser bedecken und aufkochen. Anschließend alles ca. 20 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Sirup durch ein Sieb geben. In der Zwischenzeit Hefe, 3 EL lauwarme Milch und 1 EL Zucker verrühren. Abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen. Anschließend übriges Mehl, Milch, 50 g Zucker und Öl zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu 2 ca. 15 cm langen Stangen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 7 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holundersirup erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Sirup auflösen. Mit Zitronensaft abschmecken. Holundersirup kalt stellen und leicht gelieren lassen. Zitronen abspülen und trockenreiben. Zitronen dünn schälen. Schalen in feine Streifen schneiden. Zitronenschalen in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen. Zitronenschalen mit 50 g Zucker und 50 ml Wasser sirupartig einkochen lassen. Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Brote längs aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brote mit der aufgeschnittenen Seite nach unten knusprig braten. Brote wenden und mit den übrigen 50 g Zucker bestreuen. Das Holundersüppchen mit den restlichen, abgezupften Holunderblüten, Zitronenschale und Zitronenfilets anrichten. Minze abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und über die Suppe streuen. Das Brot dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013