



## Zutaten

- 1 kg Mehl
- 1 Würfel Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 14 große Holunderblütendolden
- 2 Bio-Zitronen (abgeriebene Schale)
- 600 ml lauwarme Milch oder Buttermilch



## Zubereitung

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit dem Zucker anrühren.

Die Hollerblütendolden soweit wie möglich von den grünen Stängeln schneiden, zum Mehl und der geriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben. Den Hefe-Vorteig zugeben und mit der Milch zu einen glatten Teig kneten. Diesen an einen warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Nochmal kräftig durchkneten. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen, nochmals eine Stunde gehen lassen.

Mit Öl bestreichen (z.B. Sonnenblumenöl).

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 45 Minuten goldbraun backen.

### TIPP

Statt Zucker 50 ml Hollerblütensirup zur Milch geben.