

So wird es gemacht: Die Muttertagsblume

Geschenke aus der Küche kommen immer gut an – vor allem bei Müttern. Wer also sein Mami mit einem besonderen Blumengruss überraschen möchte, der zaubert in nur acht Schritten diesen selbst gebackenen Strauss.



Mirjam Wolfensberger

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter www.lemenu.ch/gewusstwie



1 Blumentopf gründlich waschen, vollständig austrocknen lassen und gut ausbuttern. Topf auf ein Blech stellen, in den kalten Ofen schieben und bei 220 °C 30 Minuten einbrennen. Ofen ausschalten, Topf bei geschlossener Ofentür auskühlen lassen.

2 Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter, Eigelb und Eischnee in die Mulde geben. Teig gut mischen und klopfen, bis er Blasen wirft. ¼ des Teiges mit Mehl zu einem festen Teig kneten. Sultaninen unter den flüssigen Teig mischen.

3 Flüssigeren Teig in den ausgebutterten Topf füllen, zugedeckt bis knapp unter den Topfrand aufgehen lassen. Den festen Teig zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

4 Topf im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35–45 Minuten backen.

5 Festen Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick auswallen. Blumen ausstechen (ca. 30 Stück), mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7–9 Minuten backen. Auskühlen lassen.

GARNITUR

1 Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4–5 Minuten). Glasur vierteln. 3 Teile mit Lebensmittelfarben färben und mit wenig Wasser verdünnen, sodass sie streichfähig sind.

2 Glasuren mit einem Pinsel auf die Blumen streichen. Zuckerkügelchen und Nonpareilles auf die noch feuchte Glasur kleben, trocknen lassen.

3 Blumen an Draht stecken, in den Kuchen stecken. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Muttertagsblume

1 Blumentopf von 16 cm Ø (oberer Rand)

Vorbereitung: Blumentopf am Vortag einbrennen, ca. 30 Minuten

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden

Aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden

Backen: ca. 55 Minuten

Backpapier für das Blech

blumenförmige Ausstecher von 3–5 cm Ø

grüner Blumendraht von 20 und 30 cm Länge

Bratbutter für den Topf

Teig:

500 g Mehl

1 TL Salz

100 g Zucker

30 g Hefe, zerbröckelt

3 dl Milch

100 g Butter, flüssig, ausgekühlt

3 Eigelb

3 Eiweiss, steif geschlagen

40 g Mehl

100 g Sultaninen

Garnitur:

1 Eiweiss, kalt

1 EL Zitronensaft

225 g Puderzucker

einige Tropfen Lebensmittelfarben

farbige Zuckerkügelchen,
Nonpareilles etc.

INFOS

■ Blumentopf am Vortag einbrennen.

■ Der Topf wird mit Bratbutter eingebrannt, damit der Teig beim Backen weniger klebt.

Abwandlung:

Muttertags-Gugelhupf

Teig in eine ausgebutterte Gugelhupfform von ca. 2 l Inhalt füllen. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben. Ein Blumentöpfchen oder -sträusschen in die Mitte stellen.

