

# Veilchenblüten Frizzante-Obstkuchen

Sommerzeit ist Frizzante-Zeit! Die prickelnde Erfrischung eignet sich aber nicht nur zum Anstoßen, sondern auch als Zutat für köstliche Desserts.

**Verfasser:** HimmelhochTeam1

**Arbeitszeit:** 1,5 h

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

150 ml	Spitz Veilchenblüten Frizzante
180 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
3 Packungen	<a href="#">Eier</a>
150 g	Mehl
50 g	Stärkemehl
1 Packung	Backpulver
150 g	geriebene Mandeln
250 g	Heidelbeeren, Himbeeren oder Obst nach Wunsch
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schön schaumig rühren.
2. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver versieben und mit den Mandeln mischen.
3. Abwechselnd Veilchenblüten Frizzante, Eier und die gemischten Trockenzutaten in kleinen Mengen unter die Buttermasse rühren.

4. Die fertige Masse in eine mit Butter eingestrichene und mit Mehl bestäubte Springform (ca. 22cm Durchmesser) füllen, flach streichen und mit Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen oder anderen Früchten belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad gut 40 min. lang backen.
6. Nach dem Auskühlen mit frischen Früchten und Staubzucker verzieren.
7. Mit Schlagobers und einem Glas des Spitz Veilchenblüten Frizzante servieren.

## **Tipp**