

# Blümchen-Kuchen

## Zutaten für 1 Blech:

---

1 Bio-Zitrone  
200 g Vollrohrzucker (*es geht auch mit normalem Zucker, ist dann weniger gesund*)  
300 g Dinkelvollkornmehl  
1 Päckchen Backpulver  
4 Eier  
100 ml neutralschmeckendes Pflanzenöl  
150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

### Zur Verzierung:

250 g Rohrohrzucker (evtl. weniger) (*hier geht auch normaler Puderzucker*)  
frisch gepflückte, essbare Blüten (Gänseblümchen, Taubnessel, Gundelrebe, ...)

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Heize den Backofen auf 180° C vor.  
Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
- 2.**  
Wasche die Zitrone und reibe die gelbe Schale ab.  
Halbiere sie dann und presse den Saft aus.  
Stelle ihn für die Verzierung zurück.
- 3.**  
Vermische die abgeriebene Zitronenschale mit Zucker, Mehl und Backpulver.  
Gib Eier, Öl und Mineralwasser hinzu.  
Verrühre zügig – aber gründlich – mit dem Schneebesen.
- 4.**  
Verteile den Teig auf dem Backblech und backe den Kuchen ca. 20 Minuten.  
Lass ihn vollständig abkühlen.
- 5.**  
Mixe den Rohrohrzucker für den Guss im Mixer zu Pulver.  
Verrühre ihn gründlich mit dem Zitronensaft.  
Verteile den Guss auf dem Kuchen und verstreiche ihn gleichmäßig.  
Verziere mit frischen Blüten,  
sie halten einige Stunden frisch.

