









## Hollerkuchen

-  200 g Butter
-  150 g Zucker
-  4 Eier
-  200 g Mehl
-  1 TL Backpulver
-  100 g gem. Mandeln
-  100 ml Hollerblütensirup - Menge kann variieren
-  Puderzucker zum bestreuen

Den Backofen auf 180°C vorheizen. und Kuchenform einfetten.

Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und gut vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen und zur Buttermischung geben. Alles gut verrühren.

So viel Hollerblütensirup schluckweise unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

In die Form füllen und ca. 40 min. backen (Stäbchenprobe)

Nach dem Erkalten etwas Puderzucker überstreuen.