



Brennnessel-Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbteig:

250 g Dinkelvollkornmehl
70 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
1 Vanillezucker

Für den Belag:

200 g Brennnessel-Spitzen
4 Eier
1/8 l Milch
50 g Zucker
1 Vanillezucker
50 g Rosinen
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
100 g Stärke
100 g gemahlene Walnüsse
etwas brauner Zucker zum Bestreuen
essbare Blümchen für die Deko

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig kneten und kühl stellen.

Die abgezupften und gewaschenen Brennnesselspitzen kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken, anschließend fein hacken.

Eine Springform mit ca. 2/3 des Mürbteiges auslegen, einen kleinen Rand hochziehen (ca. 1/3 des Teiges zur Deko im Kühlschrank aufbewahren). Boden mit den gemahlenden Walnüssen bestreuen.

Die Stärke mit der Milch gut verrühren. Eier mit Zucker sehr schaumig schlagen, dann die Stärke-Milch, die gehackten Brennnesseln, Zitronenschale, Vanillezucker und Rosinen unterheben.

Die Wildkräutermasse auf den Boden in die Springform geben und mit braunem Zucker bestreuen. Aus dem zurückgehaltenen Mürbteig kleine und größere Blümchen ausstechen und auf dem Kuchen verteilen.

Ca. 20 Minuten backen, danach gut auskühlen lassen.