



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 6 Bund Wildkräuter
- 1 Stk. Zitronenschale
unbehandelt, abgerieben
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 350 g Staubzucker
- 500 ml Buttermilch
- 2 Stk. Eier
Saft einer Zitrone
- 80 g Butter
essbare Blüten

Mein persönlicher Tipp

Rotkleeblüten, Vogelmiere und Zitronenmelisse machen ihre Nachspeise interessant.:

Romana Seunig

Juristin, Gesundheitswissenschaftlerin,
Natur- und Landschaftsvermittlerin,
Kräuterbäuerin

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Von der Wiese auf den Tisch

Kräuter Blitz

Zubereitung

Für den Teig

- Mehl, Backpulver, 250 g Zucker in einer Schüssel mischen. Buttermilch, abgeriebene Zitronenschale, fein gehackte Wildkräuter (Vogelmiere, Zitronenmelisse) und Eier dazugeben und alles mit dem Mixer verrühren.
- Teig auf ein Backblech streichen und bei 180 °C 15 Minuten backen.

Für den Guss

- 100 g Zucker mit dem Zitronensaft verrühren und erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat – dann die Butter darin zerlassen.
- Ca. eine Hand voll essbaren Blüten (z.B.: Rotkleeblüten) fein schneiden und in den Guss geben.
- Den Kuchen herausnehmen, mit der Gabel mehrmals einstechen und die Zitronenbutter gleichmäßig darüberträufeln, dann weitere 20 Minuten backen.

