



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

6 Stk. Eier  
6 EL Kristallzucker  
Salz  
6 EL Mehl (griffig)  
1 Msp. Backpulver  
500 g Quimi  
250 ml Schlagobers  
100 g Staubzucker  
50 g Brennesseln  
Saft einer Zitrone

#### Mein persönlicher Tipp

Die Brennesselschnitte vor dem Servieren noch mit frischen Blüten (Gänseblümchen, Gundelrebenblüten etc.) bestreuen.:

#### Anita Winkler

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin aus der Südsteiermark

#### Quellen:

- Anita Winkler: *Seminarrezept*

## Brennesselschnitte

### Zubereitung

#### Für den Boden:

- Eier trennen, aus dem Eiklar Schnee schlagen, mit Salz und 3 EL Zucker vermischen.
- Dotter mit dem restlichen Zucker zum Schnee geben.
- Mehl und Backpulver vermischen und unter die Eimasse heben
- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 ° 20 min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

#### Für die Creme:

- Für die Creme Brennesseln waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und kalt abspülen.
- Brennesseln mit etwas Schlagobers fein pürieren.
- Restliches Schlagobers steif schlagen.
- Quimi in einer Schüssel glatt rühren und Brennesselpüree, Staubzucker und Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss das steife Schlagobers dazugeben.
- Biskuitboden mit Creme bestreichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.