

**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 Quimiq
- 250 ml Schlagobers
- 100 g Staubzucker
- 50 g Brennnesseln
- Saft einer Zitrone

Mein persönlicher Tipp

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

Anita Winkler

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin aus der Südsteiermark

Quellen:

- Anita Winkler: Seminarrezept

Brennnesselschnitte

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

