

#### 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 Brennesseln
- Saft einer Zitrone

#### Mein persönlicher Tipp

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



**Anita Winkler**

Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin  
aus der Südsteiermark



#### Quellen:



Anita Winkler: Seminarrezept

## Brennesselschnitte



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.
- Quimiq 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.