



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



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 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

