

Brennnesselkuchen

von Ruth Tieskötter, Gabriele Tenbosch und den Hofwichteln aus Telgte

Zutaten:

- 4 – 5 Eier (je nach Größe)
- 200 g (Rohr-) Zucker
- 250 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 gestr. EL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 3 – 4 EL Milch (falls der Teig sehr zähflüssig ist)
- 100 g Brennnesselblätter

Zubereitung:

Zunächst die Brennnesselblätter mit kochendem Wasser blanchieren und direkt danach mit kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und/oder trocken schleudern. Danach die Blätter klein schneiden.

Butter und Zucker mindestens fünf Minuten verrühren, dann die Eier dazu geben. Ebenso die Haselnüsse. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die übrigen Zutaten geben. Zum Schluss die klein gehackten Brennnesselblätter unterrühren. Falls der Teig sehr zähflüssig ist nach Bedarf etwas Milch hinzufügen.

Den Teig in eine Gugelhupfform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft 45 bis 60 Minuten backen. Am besten zwischendurch mit einem Holzstäbchen testen, ob er schon gar ist.

Ausgekühlt können Sie den Kuchen mit Puderzucker, Wildkräutern oder essbaren Blüten dekorieren.

Tipp: Der Brennnesselkuchen eignet sich gut als Proviant, etwa bei Wanderungen oder für ein Picknick.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!