

# Kräuterladen Hollerblüte

## Rezept-Kalender

**Rezept des Monats März 2014**

### **Grüner Kuchen mit Wildkräutern aus dem Glas**

**Zutaten:**

125 g Ringelblumen-Zucker  
125 g Bio-Butter oder Bio-Margarine  
2-3 Bio Eier  
50 g Wildkräuter (z. B. Giersch, Wiesen-Labkraut, Vogelmiere, Brennnessel)  
1/8 Liter Bio-Milch  
250 g Bio-Dinkelmehl (Typ 1050)  
1 Päckchen Weinstein-Backpulver

**Zubereitung:**

Butter und Ringelblumen-Zucker schaumig rühren.

Die Eier dazugeben und gut unterrühren. Dinkelmehl und Weinstein-Backpulver zur Eier-Masse geben und alles gut vermischen.

Die Wildkräuter waschen, trocken tupfen, mit der Milch pürieren und unter den Teig rühren.

Den Backofen vorheizen.

Die Sturzgläser einfetten, dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt.

Den Teig bis zur Hälfte in die Gläser füllen (ergibt 6 Gläser a 440 ml Fassungsvermögen) und diese in den vorgeheizten Backofen stellen.

Bei 180°C etwa 50 – 60 Minuten backen. Mit einem Stäbchen prüfen, ob der Kuchen fertig ist.

Dann die Gläser aus dem Backofen nehmen und jeweils sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Wieder in den (ausgeschalteten) Backofen stellen und dort abkühlen lassen.

**Der grüne Kuchen mit den Wildkräutern aus dem Glas ist prima für ein Picknick im Freien geeignet.**