

Der Hit auf jeder Tafel: Limettenkuchen mit Brennnessel



Der sonnige, gelbe Gruß aus dem Süden

Ein saftiger Zitronenkuchen ist eine Delikatesse. Sonnengereifte Zitrusfrüchte verleihen dem süßen Gebäck eine erfrischend fein säuerliche Note. Beliebt und bekannt ist der „Sizilianische Zitronenkuchen“, den es das ganze Jahr über in vielen Bäckereien zu kaufen gibt. Quasi ein Exportschlager aus Italien.

Die Kraft der Natur

Mit heimischen Zutaten lässt sich eine wunderbare Alternative zaubern. Unser Brennnessel-Limettenkuchen verbindet den fein-säuerlichen Zitrusgeschmack der Limette mit rassiger Brennnessel und feiner Vanille. Das

Ergebnis überzeugt geschmacklich und der aromatische Kuchen zergeht auf der Zunge.

Zudem ist der grasgrüne Gaumenschmaus eine auffällige Augenweide auf jeder Tafel. Unser Tipp: Dazu mal einen grünen Tee mit heimischem Zitronengras genießen. Köstlich.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für unseren **Brennnessel-Limettenkuchen**:

Zutaten

- 220 g Mehl Typ 550
- 50 g Mandeln, blanchiert & gemahlen (plus etwas für die Kuchenform)
- 200 g Butter, weich
- 100 g Brennnesselblätter (nur die jungen, oberen Blätter)
- 10 g Brennnesselsamen (oder Mohnsamen)
- 3 Eier (Größe L oder XL)
- 125 g Puderzucker
- 25 g Honig
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Limette, Abrieb & Saft
- 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen Backpulver

Zuckerguss

- 125 g Puderzucker
- 4 EL Limettensaft &
- 1 TL Limettenabrieb
- 2 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung

Die Brennnesselblätter waschen.

Die Blätter in 1 Liter Wasser 30 Sekunden kochen, dann eiskalt abschrecken und abseihen.

Nun die Blätter gut ausdrücken, grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit den Eiern fein mixen, sodass eine grasgrüne Eimasse entsteht.

In einer Schüssel die weiche Butter mit Zucker, Honig, Vanillemark und Limettenabrieb ca. 5 Minuten schaumig schlagen (elektrisches Rührgerät).

Zuerst den Limettensaft, dann die Eimasse zugeben und mit dem elektrischen Rührgerät gut verrühren.

Mehl mit Mandeln, Backpulver, den Brennnesselsamen und einer Prise Salz vermischen.

Die Mehlmischung nach und nach in den Teig rühren.

Eine Kuchenform (Kastenform) buttern und mit den restlichen gemahlenden Mandeln ausstreuen (oder mit Backpapier auskleiden).

Ofen auf 170°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen.

Den Kuchen ca. 45-50 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und auf einen Kuchenteller legen.

Für den Guss den Puderzucker mit Limettensaft und Limettenabrieb verrühren und über den Kuchen verteilen. Mit gehackten Pistazien und Limettenabrieb bestreuen.

Sobald der Guss fest geworden ist, kann der Kuchen serviert werden.