

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 Brennesselsamen 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.