

Apfelkuchen mit Brennnessel

Gewidmet den Würmrängern!

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
1 Tasse Brennnessel (frisch oder getrocknet; kleingeschnitten)
1,5 kg Äpfel
etwas Zimt

Zubereitung:

1. Eier und Butter müssen Zimmertemperatur haben - also gleich aus der Kühlung nehmen!
2. Äpfel vierteln, das Kernhaus entfernen (evtl. schälen) und in Spalten schneiden.
3. Butter schaumig rühren, dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier einzeln unterarbeiten.
4. Ein Kuchenblech mit Butterbrotpapier auslegen.
Backofen vorheizen: Heißluft auf 160° / Ober-Unterhitze auf 180°.
5. Mehl mit Backpulver, Brennnessel und Nüssen mischen und unter den Teig rühren. Den fertigen Teig auf das Kuchenblech geben und glattstreichen. Teig mit Apfelspalten belegen und mit Zimt bestreuen.

Die Form auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Klebt noch flüssiger Teig am Holzstäbchen muss um 5 bis 10 Minuten die Backzeit verlängert werden.

Der Kuchen sollte eine goldene Farbe haben. Guten Appetit!

(Rita Demmel, Kräuterpädagogin; www.wilde-möhre-münchen.de)