

Schoko-Blütenkuchen

Mürzer Oberland

Zutaten

1 Hand voll Blüten der Saison (Löwenzahnblüten, Gänseblümchen, Kornblumenblüten).
 20 dag Butter
 20 dag Mehl
 20 dag Zucker
 5 Eier
 20 dag Schokolade erweicht
 Vanillezucker



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach die erweichte Schokolade dazugeben und schaumig aufschlagen. Abwechselnd Schnee und Mehl unterheben.

Auf dem gefetteten Backblech 15-20 Minuten bei 180 ° C backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit frischen Wiesenblumenblüten bestreut servieren.

Speisengeschichte

O, große Kräfte sind's, weiß man sie recht zu pflegen,
 die Pflanzen, Kräuter, Stein' in ihrem Innern hegen.

(George Bernard Shaw)



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Mürzer Oberland.

www.naturparke-steiermark.at

Schoko-Blütenkuchen

Mürzer Oberland

Zutaten

1 Hand voll Blüten der Saison (Löwenzahnblüten, Gänseblümchen, Kornblumenblüten).
 20 dag Butter
 20 dag Mehl
 20 dag Zucker
 5 Eier
 20 dag Schokolade erweicht
 Vanillezucker



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach die erweichte Schokolade dazugeben und schaumig aufschlagen. Abwechselnd Schnee und Mehl unterheben.

Auf dem gefetteten Backblech 15-20 Minuten bei 180 ° C backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit frischen Wiesenblumenblüten bestreut servieren.

Speisengeschichte

O, große Kräfte sind's, weiß man sie recht zu pflegen,
 die Pflanzen, Kräuter, Stein' in ihrem Innern hegen.

(George Bernard Shaw)



Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Mürzer Oberland.

www.naturparke-steiermark.at