

## BRENNESSELKUCHEN Blech

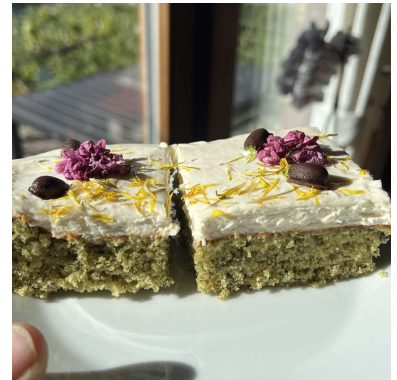
- 1/2 Becher Öl & 1/2 Becher Wasser
- 1 große Schüssel Brennnessel geschnitten

Brennnessel mit Öl und Wasser fein mixen.

- 5 Eier
- 2 Becher Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Becher Dinkelmehl
- 1 Backpulver

Topping

- 3-4 EL Marmelade (z.B. Vogelbeere)
- 1 Becher Obers



Eier und Zucker schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und die fein gemixten Brennnessel zugeben und gut verrühren.

Auf ein Blech geben und bei 170°C ca. 30 min backen.

Auskühlen lassen.

Marmelade auf den Kuchen streichen, das geschlagene Obers darüber streichen und die Brösel über den Kuchen streuen.