

## 1. Florentiner mit Brennesselsamen

100g Butter, ¼ Liter Sahne, 200g geraspelte Mandeln, 200g Rohrzucker, 2P Vanillezucker, Etwas Zimt und Kardamom, etwas Salz, 130g Mehl, 100g ganz klein gehackte Apfelstücke und 100g Brennesselsamen

Die grünen Brennesselsamen-Rispen sammeln.

Die Butter mit Sahne aufkochen. Rest der Zutaten gut mischen und in die Butter-Sahne rühren. Für 1-2 Minuten auf heißer Herdplatte gut durchmischen. Danach vom Herd nehmen. Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen mit Abstand kleine Häufchen geben und bei 175°C Umluft für etwa 25 Minuten backen.



## 2. Obst-Brennesselkuchen: Rührteich

75g weiche Butter glattrühren, mit 150g Rohrzucker, 2 Eier und 100g Creme fraiche vermengen. Anschließend 1 halbes Päckchen Backpulver und 170g Dinkelmehl unterrühren. Dann 80-100g kleingehackte (Wiegemesser), gewaschene Brennesselblätter und Abrieb von einer Zitrone zugeben. Am Schluss vorsichtig 200g Heidelbeeren oder Obststückchen zugeben. Alles in eine Kastenform geben und bei 180°C Umluft 35-45 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt noch etwas feucht am besten.

