



Tann

Würziges Törtchen aus Wildkräuter- und Blüten

Wie schön ist doch eine Sommerwiese. Es grünt und blüht. Spüre den lauen Sommerwind und fühle mich frei. Diese Freiheit will ich ganz und gar in mich aufnehmen. Ich verspeise sie.

Zupfe also von der Margerite 4 Blüten, vom Guten Heinrich einige Blätter und Blütenstränge, von der Brennnessel Blätter, vom Wiesenanis Blüten und Samen, Blüten vom Rotklee, wilde Rucola

Insgesamt etwa 100 g Wiesenkräuter

Backtemperatur 180 Grad – Backzeit 20 Minuten – Ober-Unterhitze

Teig:

200 Dinkelvollkornmehl
70 g Butter (Zimmerwarm)
1 TL Steinsalz
80 ml Wasser

Füllung:

Blätter der Wiesenkräuter kurz in kochendem Wasser blanchieren, abseihen und das Wasser ausdrücken

Guss

150 ml Milch
1 Ei
20 g Parmigiano Reggiano gerieben

Für den Teig alle Zutaten gut durchkneten. Dann 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den Guss die blanchierten Wiesenkräuter und einen Teil der Blüten bzw. Samen mit der Milch und dem Ei mit einem Pürierstab mixen. Dann den geriebenen Parmigiano Reggiano untermischen.

Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. In kleine runde „Törtchen Formen“ auslegen (geht natürlich auch eine flache Kuchenform). Der Teig sollte an den Rändern hoch gedrückt werden, damit der Guss nicht überschwappt.

Sind die Kuchenförmchen mit dem Teig schön ausgelegt, geben wir nun den Guss hinein.

Im vorgeheizten Backofen die Törtchen goldgelb backen lassen. Anschließend auf die Teller geben, die Blüten der Margerite und des roten Klees auf die Törtchen zur Deko legen.

Die Sommerwiese auf dem Teller und Freiheit fühlen..... Ihre

Barbara Plunger Untermaier

