

## Zurück zur Natur - Gurktal

Rezepte von Anette Kogleck

### Mooskuchen

Zutaten:

5 Eier  
20 dag Zucker  
1/8 l neutrales Pflanzenöl  
1/8 l Brennessel-Saft, gemischt mit Labkraut (insgesamt rund 300 g frische Blätter)  
20 dag Mehl  
1/2 Packung Backpulver

Fülle:

3/4 l Joghurt  
1/8 l Schlagobers  
1 Packung Qimiq (250 g)  
Zitronensaft/Zitronenschale (gerieben)  
10 dag Staubzucker

Marillenmarmelade zum Bestreichen

Zubereitung Öl-Masse:

Eier mit Zucker schaumig schlagen, langsam Öl einfließen lassen und noch einmal fest aufschlagen.

Brennessel und Labkraut entsaften.

Mehl mit Backpulver versieben.

Kräutersaft und Mehl vorsichtig unter die Eimasse heben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 180°C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuchen-Rand wegschneiden (überall etwa 2 cm). Zur Seite legen.

Restlichen Kuchen mit Marmelade bestreichen, einen Backrahmen herumgeben (alternativ in eine höhere Auflaufform geben, damit die Joghurtfülle nicht abfließen kann).

Joghurt-Masse:

Schlagobers steif schlagen, Joghurt und Qimiq gut verrühren, Schlagobers, Zitronensaft und -Schale sowie Zucker unterrühren.

Auf dem Kuchen verteilen.

Kuchenrand mit den Fingern zerbröseln und auf der Joghurtmasse verteilen.

Gut durch kühlen lassen.

## **Kräuter-Oxymel**

Zutaten:

300 g Honig

100 g Apfelessig

Ca 100 g Kräuter (Rotklee und Kettenlabkraut)

Zubereitung:

Kräuter klein schneiden, in ein verschließbares Glas füllen. Honig und Essig dazugeben. Gut umrühren. Für ca. 3 Wochen verschlossen im Kühlschrank lagern.

Anschließend abseihen.

Kühl lagern.

Dosierung: 2 EL Oxymel mit ca. 1/4 l Wasser aufspritzen. Täglich trinken.