



Wiesenschnitterl

Steirische
Eisenwurz



Zutaten

- 4 Stk. Bio-Eier
- 1/8 L Bio-Sonnenblumenöl
- 1/8 L Wasser
- 2 Esslöffel Rohrzucker
- 250g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Nach eigenem Ermessen Wildkräuter der Saison, wie zum Beispiel: Spitzwegerich, Brennnessel, Gänseblümchen, Ringelblume,



Zubereitung

Eier, Öl, Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, Mehl mit Backpulver langsam zugeben und Wasser unterrühren. Sollte die Masse zu dick werden, noch etwas Wasser zugeben (abhängig vom Mehl!)

Kräuter unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Bei 180 Grad goldgelb backen (Nadelprobe). Mit Staubzucker nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Speisengeschichte

Der Mensch neigt von Natur aus dazu, das, was er nicht besitzt, oder was selten und teuer ist, höher zu bewerten als das, was er leicht erlangen kann und zu seinen Füßen wachsen sieht.

(Plinius d. Ältere – 1. Jh. nach Chr.)

Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Steirische Eisenwurz.

www.naturparke-steiermark.at



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Lebensministerium.at



Das Land
Steiermark



NATURPARKE
STEIERMARK



Wiesenschnitterl

Steirische
Eisenwurz



Zutaten

- 4 Stk. Bio-Eier
- 1/8 L Bio-Sonnenblumenöl
- 1/8 L Wasser
- 2 Esslöffel Rohrzucker
- 250g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Nach eigenem Ermessen Wildkräuter der Saison, wie zum Beispiel: Spitzwegerich, Brennnessel, Gänseblümchen, Ringelblume,



Zubereitung

Eier, Öl, Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, Mehl mit Backpulver langsam zugeben und Wasser unterrühren. Sollte die Masse zu dick werden, noch etwas Wasser zugeben (abhängig vom Mehl!)

Kräuter unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Bei 180 Grad goldgelb backen (Nadelprobe). Mit Staubzucker nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Speisengeschichte

Der Mensch neigt von Natur aus dazu, das, was er nicht besitzt, oder was selten und teuer ist, höher zu bewerten als das, was er leicht erlangen kann und zu seinen Füßen wachsen sieht.

(Plinius d. Ältere – 1. Jh. nach Chr.)

Für den Inhalt verantwortlich: Naturpark Steirische Eisenwurz.

www.naturparke-steiermark.at



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Lebensministerium.at



Das Land
Steiermark



NATURPARKE
STEIERMARK