

Brennnessel a spatz Weeblatt Täertercher



E Rezept aus dem Buch "Wildes Backwerk" vu Renate Lehming- Mertens

Fir eis Täertercher brauche mir:

100g	Brennnesselspätzen/ - blieder
25g	Spatz Weeblattblieder
100g	Bio Wëllkarmiel
100g	Bio Weessmiel Vollkar
1 TL	Bakpulver
50g	Bio Zocker
1 P.	Vanillszocker
3	Bio Eeër
65g	Margarine
50g	gedréchent Canberries
1 EL	Hunneg
60 ml	Mëllech



1. Vollkarmiel, Weessmiel, de Bakpulver an de Vanillszocker verméschen a 1 Ee ënnerréieren. Dat alles mat der Margarine zu engem glaten Deeg knieden.
2. Ca. 1 EL Deeg mat bësse Vollkarmiel a Zocker zu grimmeleg Streisele mann. Déi stréie mir herno ob Täertercher drop.
3. De rechtlechen Deeg mann mir a Forme vun eisen agefette Muffin- oder Täertercherformen an drécke Ränner liicht no uewen.
4. Kraider mat kachendem Waasser iwvergéissen, direkt duerno mat kalem Waasser ofschrecken. Gutt ausdrécken a kléng schneiden.
5. Crannberries kléng haken.
6. 2 Eër, Hunneg an Mëllech mëschen, dann Kraider an Cranberries dobäi drënner mëschen.
7. Zesummen alles a Forme mann an de Streisel driwwer streeën. Bei 175°C ca. 30 min. bake loossen.