

Gesund, frisch, kreativ, abwechslungsreich ..... mit dem Thermomix



## Blüten-Spinat-Kuchen

### Zutaten:

200 g frischer Spinat  
150 g Rapsöl  
150 g Birkenzucker  
2 Eier  
250 g Buchweizen  
½ Päckchen Weinsteinbackpulver

### Belag:

300 g Schmand  
2 EL Birkenzucker  
Mark von einer Vanilleschote  
½ Saft Zitrone oder Limette  
1 Sahnesteif



### Zubereitung Boden:

Buchweizen 50Sek/St10 mahlen u. umfüllen, Backofen auf 180° vorheizen, Tortenform einfetten oder mit nassem Backpapier auslegen. Spinat 1min/St10 pürieren. Restliche Teigzutaten dazugeben und bei St3/1min verrühren. Alles auf die Tortenform verteilen und 30min backen. Danach auskühlen lassen.

### Zubereitung Belag:

Vom ausgekühlten Boden Deckel abschneiden und beiseite legen. 200 ml Sahne mit Rührhaufsatz steif schlagen, kurz vor der gewünschten Konsistenz das Päckchen Sahnesteif zufügen, Sahne umfüllen. Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf und 40Sek/St4 vermischen. Steif geschlagene Sahne in den Mixtopf zugeben und 10Sek/St3 linkslauf unterheben. Auf den abgekühlten Boden geben. Den Deckel zerkrümeln und auf die Schmand-Sahnemasse verteilen. Mit essbaren Blüten und Granatapfelkernen dekorieren.

Einen blütenreichen Tag, wünscht Dir

Anja Binder und Team

Mobil: 0151 12785283

Weitere Veranstaltungstermine und Rezepte findest Du unter:

**[www.kochteam-mit-herz.de](http://www.kochteam-mit-herz.de)**

passwort für login: **thermomix**

