

Mooskuchen

[Spider_Single_Video track="9" theme_id="1" priority="1"]

Ein Mooskuchen. Mit Moos? Natürlich nicht. Wie man auch einen Zucchini-, Wurzel- oder Kohlrabi-Kuchen zubereiten kann, kann man auch mit Spinat einen Kuchen zubereiten. Verwendet man frischen Blattspinat, schneidet man ihn klein und presst ihn kräftig aus. Denn der zugegebene Spinat darf nicht zu wässrig sein. Oder man verwendet tiefgefrorenen Rahmspinat, dieser ist schon zerkleinert und er ist auch nicht so wässrig.

Ich lasse einfach von der Menge des zu verwendenden Mehls für den Rührteig 200 g weg und gebe stattdessen 200 g Rahmspinat, also etwa eine halbe Packung tiefgefrorener Spinat, hinzu und verrühre ihn mit der Küchenmaschine gut unter den Rührteig.

Schon hat man einen grünen Mooskuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:18]