

Ein besonderer Marmorkuchen

Gundermann-Kuchen – ein Rezept von Marianne Frielingsdorf

Gundermann oder Gundelrebe ist ein Wildkraut, welches in beinahe jedem Garten wächst. Ein wunderschöner Bodendecker, der im Mai kleine blaue Blüten hervorbringt. Als besonderes Heilkraut wurde es bereits in früheren Zeiten hochgeschätzt und hilft auch heutzutage noch bei Furunkeln und eitrigen Geschwüren.

Darüber hinaus ist es auch als Würzkräut nicht zu verachten.

Sehr fein geschnitten mag ihn manch einer im Salat, in rohem Zustand hat er allerdings einen sehr eigenwilligen Geschmack. In Kombination mit Süßem jedoch entfaltet sich sein ganz besonderes Aroma: Rhabarberkompott mit Gundermann, Mürbeteigplätzchen mit Sesam und Gundermann oder aber eben Gundermann- Marmorkuchen.

Marmorkuchen hat jeder schon mal gegessen. Dabei ist ein heller Teig von einer dunklen Kakaomasse durchzogen. Verwendet man Gundermann werden die marmorierenden Streifen grün. Das sieht toll aus und schmeckt auch noch sehr lecker, vor allem wenn der Kuchen gut durchgezogen ist.

Gundermann- Marmorkuchen:

250g Butter

6 Eier (4 Eier reichen auch, aber mit 6 Eiern wird der Kuchen gelber)

200g Zucker

1 Prise Salz

250g Mehl

2 TL Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier nacheinander dazu geben dann alle anderen Zutaten.

2/3 des Teiges in eine Kastenform (30cm) füllen.

Unter das letzte Drittel fünf gehäufte Esslöffel fein gehackte Gundermanntriebe rühren und ebenfalls in die Form geben. Mit der Gabel die beiden Massen verbinden indem der grüne Teig leicht untergezogen wird.

Bei 170 Grad ca. 35 Minuten backen

Den Kuchen einen Tag durchziehen, dann wird das Aroma intensiver.

Hier noch ein kleiner Tipp wie man den Gundermann immer zur Hand hat:

Als Blumenampel aufgehängt oder in den Blumenkasten gepflanzt ist er eine wahre Augenweide und bildet einen dichten Vorhang. Zwischen blühenden Blumen sieht das besonders hübsch aus.