

## Scharbockskraut

(*Ficaria verna* = *Ranunculus ficaria*)



Familie: Hahnenfussgewächse (Ranunculaceae)

Sammelzeit: Februar-April

Blütenzeit: März-Mai

Vorkommen: Laubwälder, Gebüsche, feuchte, halbschattige Standorte.

Vorsicht: wegen des steigenden Alkaloidgehaltes ausschliessliche Verwendung der Blätter vor der Blütezeit.

Geschmack: mild bis herb-scharf.

Kulinarische Verwendung: kleine Mengen als Salatbeigabe oder in Kräutermischungen.

Inhaltsstoffe: Vitamin C, Gerbstoffe, Protoanemonin.

## Grüner Marmorkuchen

(Rezept aus dem Buch «Wildes Backwerk»)

von Dr Renate Lehming-Mertens

Für 8 Personen

190 g Margarine  
3 P. Vanillinzucker  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
175 g Vollkornweizenmehl  
200 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver  
1-2 EL Dosenmilch  
2 EL Rum  
30 g Scharbockskraut  
½ TL Zitronensaft



Margarine, Vanillinzucker, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren. Die Eier hinzufügen und zu einer weissschaumigen Creme rühren. Die zwei Mehlsorten und Backpulver miteinander vermischt unter die Eiermasse ziehen. Mit 1 bis 2 EL Dosenmilch und den Rum einen geschmeidigen Rührteig herstellen. Ca. 2-3 EL Rührteig mit dem Scharbockskraut und Zitronensaft pürieren. Den restlichen hellen Teig in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenform füllen, den grünen Teig darüber verteilen und mit einem Holzlöffel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Bei 175 °C 50-60 Min. backen.