

## Unkraut-Gugelhupf

### Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Öl
- 1 Pack. Backpulver
- 1 Tasse Mineralwasser (prickelnd)
- 2 Hände voll Wildkräuter, z.B.: Brennnesseln, Vogelmiere, Walderdbeerblätter, Gundelrebe (nur kleine Menge, da sehr intensiver Geschmack)
- etwas Zitronensaft



### Zubereitung:

Die Wildkräuter klein schneiden und mit etwa ½ Tasse des Mineralwassers mit einem Pürierstab fein pürieren. Ein wenig Zitronensaft dazugeben, das hält die grüne Farbe besser.

Zucker und Öl schaumig rühren, das restliche Mineralwasser hinzufügen. Mehl und Backpulver unterheben und die grüne Masse beifügen. Alles nochmals verrühren und in die Backform füllen.

Bei 180°C (Heißluft) ca. 45-50min backen.