# Spinat-Kuchen

Wurzeln oder Zucchini als Zutaten zu einem Rührkuchen sind ja mittlerweile durchaus bekannt. Selbst mein Discounter hat in seinem Sortiment Backwaren, die feine Wurzelstreifen enthalten, also Schrippen mit Wurzeln. Diese haben dann so fantasievolle Namen wie „Fitness-Brötchen“.

Nun, ich hatte schon vor längerer Zeit überlegt, dass man sicherlich auch Blattspinat für einen Rührkuchen verwenden kann.

Nun, jetzt hatte ich eine Packung mit 250 g frischem Blattspinat vorrätig. Und machte mich an das Experiment, einen Rührkuchen damit zuzubereiten.

Ich verwende alle Zuaten, die man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet. Nur lassse ich von den normalerweise verwendeten 500 g Mehl  150 g weg. Und verwende stattdessen 250 g Blattspinat, den ich in der Küchenmaschine fein zerkleinere.

Erstaunlicherweise ist der zerkleinerte Spinat nicht flüssig, so dass man ihn also nicht auspressen muss, sondern einfach die ganze Menge des zerkleinerten Blattspinats verwenden kann.



Der zerkleinerte, frische Blattspinat

Wer mich jedoch kennt und meine letzten Zubereitungen von Kuchen oder Tartes verfolgt hat, weiß, dass ich gerne einige Eier mehr hinzugebe, um eine gewisse Stabilität des Backwerks zu erreichen und hierbei auf der sicheren Seite zu sein. Nun, da ich mit Mehl und Blattspinat zusammen doch 600 g anstelle 500 g habe und der Blattspinat doch recht saftig ist, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Und nein, heute ist nicht die Grüne Woche, die ja bekanntlich in Berlin stattfindet. Es wird auch keine Fortsetzung des Spielfilms „The green mile“ gedreht. Aber Popeye hätte seinen riesigen Spaß an diesem Kuchen, denn er hätte endlich mal eine leckere, süße Zubereitung mit Spinat, die schmackhafter wäre als sein tröger Spinat aus der Dose.

Und der Kuchen gelingt tatsächlich sehr gut, er ist saftig und lecker und total grün. 

[amd-zlrecipe-recipe:722]