

Haselnuss - Kuchen - Einfacher Vollw.

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
5	Tropfen	Bittermandelaroma
1	Prise	Salz
200	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Sojamilch
125	ml	Kaffee

Anleitung:

Gemahlene Haselnüsse, Bittermandelaroma, Salz, Zucker, Mehl und Backpulver mischen. Sojamilch und Kaffee dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine Kastenform füllen und langsam backen.

Backen: Unterste Schiene 40 Min. bei 200°C, weitere 10 Min. bei 0°C

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: Mixer, Ofen.