

## Reis - Nuss - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Reis

Zutaten für: 1 Kuchen

400	Gramm	Reis
80	ml	Oel
15	Gramm	Hefe
120	ml	Wasser
1	Essl.	Honig
		Anis
		Salz

### *FÜLLUNG*

---

250	Gramm	Haselnuesse
250	ml	Wasser, kochend
50	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Datteln; kleingeschnitten
		Zimt
1/2		Zitrone; Saft

### Anleitung:

Reis fein mahlen, mit dem Oel vebroeseln. Hefe in Wasser auflösen, zum Reisteig geben, zusammen mit Honig, Anis und Salz und zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde kuehl stellen.

Haselnuesse fein reiben, mit dem kochendem Wasser, den Rosinen, Dateln, Zimt und Zitronensaft vermischen und erkalten lassen.

Die Haelfte des Teiges in einer gefetteten Springform ausrollen und darauf die Nussfuellung streichen. Die zweite Haelfte des Teiges ausrollen und obenauf legen.

Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.