

Marias Gesundküche „hoch3“

Marias Gesundküche "hoch3" | Facebook

Nusskuchen – so saftig!

Zutaten:

- 180 g Rapsöl
- 5 Eier
- 200 g Honig
- 1 kl. Fläschchen Bittermandelöl
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 1 P. Weinstein-Backpulver
- 200 g Haselnüsse gemahlen

Herd auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Eine Kastenform mit Butter ausstreichen.

Das Rapsöl mit den Eiern schaumig rühren.
Den Honig und das Bittermandelöl unterrühren.
Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach einrühren.
Zum Schluss die Haselnüsse untermischen und alles nochmal kräftig verrühren.

Den Teig in die Kuchenform füllen.
Bei 160 Grad Umluft 45 Minuten backen.
Danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

TIPP:

Der Kuchen ist auch am nächsten Tag noch sehr gut und frisch!

