

Haselnusskuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

1 Tasse	Kokosblütenzucker oder Zucker
4	Eier
2 EL	Haselnussöl
2 Tasse	Sonnenblumenöl
1 Tasse	Dinkelmehl
1 Tasse	Haselnussmehl
1 Tasse	Haselnüsse, gemahlen
1 Päckchen	Backpulver



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier und den Zucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Sonnenblumenöl und Haselnussöl hinzugeben. Anschließend Dinkelmehl, Haselnussmehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen und in die Schüssel geben. Rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in eine gefettete Springform füllen. Für etwa eine Stunde backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.