

Haselnusskuchen

Zutaten

- 200g Dinkelmehl
- 120g Rohrzucker
- 150g Haselnüsse gerieben
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 50ml Rapröl
- 200ml Haferdrink
- Marmelade nach Geschmack zum Füllen
- Schokolade für Glasur



Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig gut vermischen, und bei 180° (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Auf Backfarbe achten, Nadelprobe machen. Nach Wunsch mit Marmelade füllen, und mit Schokoladenglasur überziehen. Eventuell mit Haselnüssen oder Krokant verzieren.

Quelle: <http://traummuellner.at/rezpte/>