

VESTESSEN



HASELNUSSKUCHEN

ZUTATEN KUCHEN:

250ml Soja-Drink, 200g gemahlene Haselnüsse, 200g Dinkelmehl Typ 630, 125g Zucker, 75g Rapsöl, 1 Pk Backpulver, 1 Pk Vanillezucker

ZUTATEN GLASUR:

75g Puderzucker, 2 TL Zimt, 4 TL warmes Wasser



1) Mehl, Haselnüsse, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und gründlich vermischen



2) Soja-Drink und Rapsöl in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren



3) Flüssige zu den festen Zutaten geben und alles mit einem Handmixer verrühren



4) Teig in eine leicht gefettete 25cm große Kastenform füllen und glätten



5) Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen



6) Alle Zutaten für die Glasur in einer Schüssel gründlich miteinander verrühren



7) Ausgekühlten und gestürzten Kuchen gleichmäßig mit einem Backpinsel mit der Glasur bestreichen

TIPPS:

Der Geschmack wird intensiver, wenn ganze Haselnüsse verwendet werden. Diese werden ohne Öl unter ständigem Rühren einige Minuten in einer Pfanne geröstet. Danach lässt man sie abkühlen und reibt sie in einem Geschirrtuch aneinander, um die Haselnüssen von ihren dünnen Häuten zu befreien. Danach können sie gemahlen werden!

Um den Kuchen zu variieren, gibt man statt der Haselnüsse 100g gemahlene Walnüsse und 100g mit einer Gabel zerdrückte reife Banane mit in den Teig gerührt.