

Rezeptvorschlag
Pfarrkindergarten St. Peter, Mikschallee 1
9020 Klagenfurt a. Ws.



Saftiger Haselnusskuchen

Zutaten für ein kleines Blech:

- 300 g QimiQ
- 100 g Haselnüsse, gerieben
- 180 g Staubzucker
- 70 g Rapsöl
- 2 große Eier
- 150 g Mehl, griffig
- 1 Pkg. Backpulver



Zubereitung:

- QimiQ glatt rühren
- Geriebene Nüsse, Zucker, Öl und Eier zugeben, gut verrühren
- Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Masse mischen
- Bei 180°C ca. 35 Minuten backen

Tipp: Der Kuchen schmeckt noch saftiger, wenn er einen Tag vorher gebacken wird.