



REZEPT DES MONATS JANUAR
EINFACHER SCHOKO-NUSSKUCHEN

So schmeckt unsere Region

Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



ZUTATEN

200 g Weizenmehl*
 50 g gehackte Haselnüsse*
 50 g gemahlene Mandeln*
 80 g Zucker*
 3 EL Kakao*
 2 TL Backpulver*
 1 TL Vanillezucker*
 Eine Prise Salz*
 180 ml Haferdrink*
 1 TL Apfelessig*
 80 ml Olivenöl*

100 g Zartbitterschokolade
 3 EL gehackte Mandeln*

Passend zum Veganuary gibt es im Januar ein veganes Rezept, welches nur aus pflanzlichen Zutaten besteht.

Natürlich kann das Rezept auch wie gewohnt zubereitet werden, dann einfach Milch anstelle des Haferdrinks verwenden.

EINFACHER SCHOKO-NUSSKUCHEN



8-10 Minuten Zubereitungszeit
 + 25-30 Minuten Backzeit



2-4 Personen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Kasten-Kuchenform einfetten. Mehl mit Haselnüssen, Mandeln, Zucker, Kakao, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Haferdrink, Apfelessig und Olivenöl hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die gefettete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und für 25-30 Minuten backen.

Komplett abkühlen lassen und den Kuchen aus der Form stürzen. Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

Den Kuchen mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.



*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

