

Haselnusskuchen

Zutaten

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Weichweizengrieß
- 220 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise gemahlene Vanille (optional)
- 500 ml Sojamilch
- (Ggf. Alsan und Mehl für die Backform)

Zubereitung

Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren. Ggf. die Backform mit Alsan (vegane Margarine) fetten und mit Mehl auskleiden. Den sehr flüssigen Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 60 Minuten backen.

Haselnusskuchen

Zutaten

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Weichweizengrieß
- 220 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise gemahlene Vanille (optional)
- 500 ml Sojamilch
- (Ggf. Alsan und Mehl für die Backform)

Zubereitung

Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren. Ggf. die Backform mit Alsan (vegane Margarine) fetten und mit Mehl auskleiden. Den sehr flüssigen Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 60 Minuten backen.