

AK LÖVE, November 2015

Rezept zur Herstellung der Backmischung:

Zutaten wie folgt in ein Glas mit 1 L Fassungsvermögen füllen:

100 g Mehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Zucker

100 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

½ P. Backpulver

60 g Kakao

Fertig ist die Backmischung!

Dazu sollte noch ein Anhänger gebastelt werden:

Rezept für Deinen Kuchen:

4 Eier, 130 g kaltes Wasser und 120 g Öl mit dem Mixer ca. 5- 6 Minuten verrühren. Backmischung hinzufügen und unterrühren. Teig in eine beliebige Kuchenform füllen und bei 180° Ober-/ Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen.