



Gewürzkuchen

(12 Portionen)

Zutaten:

150 g Haferflocken
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
15 TL (75 g) Zucker
13 TL (65 g) Öl
4 Eier
600 g Äpfel, geraspelt
4 TL (12 g) Kakao
1 TL Natron
2 – 3 TL Zimt
2 – 3 Nelken, gemahlen
1 TL Kardamom, gemahlen
½ TL Piment, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt
Süßstoff für ca. 100 g Zucker

Zubereitung:

- Backofen auf 175 g ° C (Heißluft: 150 ° C) vorheizen.
- Alle Zutaten der Reihenfolge nach in eine Rührschüssel geben.
- Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes locker zu einem Teig verarbeiten.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glattstreichen.
- 40 – 55 Minuten auf der unter Schiene backen.

Pro Portion: 1 K, 1 ½ F, 1 J, 45 GK

Rezept-Variante

Überziehen Sie den Kuchen mit 100 g Schokoladenkuvertüre.
(45 GK zusätzlich pro Portion)