

GINA GREIFENSTEIN

1 TEIG - 50 KUCHEN

So leicht kann backen sein

KÜCHENRATGEBER

GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Schokoraspel
1 Pck. Backpulver
200 g Haselnussguss
2 EL Schokoraspel zum Bestreuen
Butter für die Form

Kinderliebling

Für 1 Kranzform von 28 cm \varnothing (20 Stücke)

40 Min. Zubereitung

50 Min. Backen

Pro Stück ca. 375 kcal, 5 g EW, 24 g F, 30 g KH

1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel

mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit den Nüssen, den Schokoraspeln und dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und rasch unter die Eiermasse rühren. Den Teig anschließend in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen (unten) 45 - 50 Min. backen.

2 Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Haselnussguss in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit dem Guss

überziehen. Zum Schluss die Schokoraspel über den Guss streuen und den Guss bis zum Servieren trocknen lassen.



CAPPUCCINO- MARMORKUCHEN

4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Milch
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
6 EL Instant-Cappuccinopulver
(ungesüßt)
1 EL Kakaopulver
150 g Puderzucker
1 EL Milch
2 - 3 EL kalter Kaffee
Butter für die Form

Klassiker auf neue Art

Für 1 Kranzform von 28 cm \varnothing (20 Stücke)
35 Min. Zubereitung
50 Min. Backen
Pro Stück ca. 260 kcal, 4 g EW, 13 g F,
33 g KH