

Rezeptidee November:

Schoko-Spekulatiuskuchen mit gerösteten Cashewkernen

Zutaten für eine Napfkuchenform

(26 – 28 cm Durchmesser):

200 g Cashewkerne

90 g Trinkkakao

200 g Mehl, Type 405

1 Päckchen Backpulver

5 Eier (M)

250 g feiner Zucker

1-2 TL Spekulatiusgewürz

2 Prisen Salz

200 ml Rapsöl

200 ml Orangenlimonade



Und so geht's:

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze (oder 160 °C Umluft) vorheizen. Napfkuchenform ausfetten.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Kakao mit Nüssen, Mehl und Backpulver vermischen. Die Eier mindestens 5 Minuten mit Zucker, Spekulatiusgewürz sowie Salz sehr schaumig schlagen, dann das Rapsöl unterrühren. Die Kakao-Nuss-Mehlmischung abwechselnd mit der Orangenlimonade zügig einrühren. Den Teig in die Kuchenform füllen und auf der mittleren Schiene 60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 150 °C (Umluft 140 °C) reduzieren. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und dann stürzen.

Copyright: UFOP



Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.