

Nuß-Mandel-Kuchen

von Martin Pätzold (kontakt@martin-paetzold.de)

1 T Rohrohrzucker
1 TL Zimt
1/2 Pk (100g) gehackte Haselnüsse
1/2 Pk (100g) gehackte Mandelkerne
1/2 Pk (250g) Weizenvollkornmehl
1/2 Pk (250g) Margarine
4 TL Backpulver
4/5 T (200ml) Sojamilch

- Zucker, Margarine und Zimt verrühren.
- Nüsse und Mandeln dazugeben.
- Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren.
- Die Sojamilch nach und nach dazugeben.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 45 Minuten backen.