

Kuchen Backen Rezepte

Blitzkuchen Mit Mandeln Und Haselnüsse

Anzahl: 1 - 22 cm Backform

Gattung: Backen, Nüsse, Kuchen, Mandel, Schnell

3 Essl. Butter; zimmerwarm	1 cup Milch
1 cup Mehl	3 Essl. Schokoladenpulver
1 cup Zucker	2 Eier
1 cup Mandeln; gemahlen	1 Becher Backpulver
1 cup Haselnüsse; gemahlen	3 Essl. Puderzucker; zum Bestreuen
1 cup Haferflocken	

Alle Zutaten für den Kuchen in eine grosse Schüssel geben, mit dem Schwingbesen während zwei Minuten gut verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, das Kuchengitter in die Mitte einschieben.

Die Springform gut mit Butter einfetten, die Masse in die Form füllen.

In den Ofen schieben und während etwa vierzig Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, stürzen und mit dem Puderzucker besieben.