

Walnussnagebuttenkuchen

Walnussnagebuttenkuchen

Zutaten in Bioqualität:

100 g Sauerrahmbutter oder vegane Butter
80g Walnüsse (am besten frisch geknackt)
50 g Mandel gehackt (bei Unverträglichkeiten, diese 50g tauschen in zusätzliche Walnüsse)
120 g Rohrrohr-Zucker
150 g Hafercuisine. Reiscuisine oder Sojacuisine
3EL Marmelade (z.B. Hagebutte,Sanddorn,)
150 g Dinkelmehl (Vollkorn oder auch Type 630)
1Packung Weinsteinpulver

Zubereitung:

Springform fetten und mit Backpapier auslegen.
Ofen auf 180 Grad vorheizen
Walnüsse klein hacken, Mandeln gegebenenfalls auch.
Butter in einem kleinen Topf zerlassen, nicht zu heiß werden lassen.

Butter dann zum Rohrrohr-Zucker, Cuisine, Marmelade geben und miteinander mischen.
Gehackte Nüsse mit Mehl und Weinsteinpulver mischen und flüssige Zutat hinzugeben.
Bei der Verwendung von Dinkelvollkornmehl benötigt es meist etwas Flüssigkeit mehr. Wenige
Esslöffel Wasser können hinzugegeben werden.
Alles gut vermischen und in die Springform geben.

Ab, in den Backofen, ca. 25 Minuten backen.
Nach der Backzeit, erst in der Backform, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit