

BACKVERGNÜGEN #44

HASELNUSS - GRANATAPFEL - KUCHEN



Zutaten

Haselnusskuchen

200 g Mehl
120 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillinzucker
50 ml Öl
200 ml Milch

Schokoladen-Frosting

120ml Milch
200g Schokolade
60g Butter
250g Puderzucker

Dekoration

100g Haselnüsse geröstet
1/2 Granatapfel

Schwierigkeitsgrad

mittel

Zeitaufwand

80 Minuten

Und so geht's!



Hej Haselnusskuchen!

1. Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Vanillinzucker in einer Schüssel gut verrühren. Milch unterrühren.
3. Öl dazugeben und nicht mehr lange rühren.
4. Form einfetten und den Teig für 30 Minuten backen.

.. und wo bleibt das Frosting?

1. Erwärmt eure Milch langsam und gebt die Schokolade stückchenweise hinzu. Ruhen lassen und langsam verrühren.
2. Gebt die Butter hinzu und lasst alles gut zergehen.
3. Nehmt nun einen Mixer und verrührt alles.
4. Rührt danach den Puderzucker unter und stellt das Frosting kalt.
5. Nach 30 Minuten das Frosting nach mal mit dem Mixer verrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.
6. Dekorieren mit Granatäpfeln und gerösteten Haselnüssen.

Habt viel Spaß mit diesem tollen Haselnusskuchen.
Lasst ihn gern eine Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Dickes yummy geht raus an euch, Fr. Zucker