

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



CASHEW CRANBERRY WALNUSSKUCHEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 Minuten

MENGE: 1 Kastenkuchen (12 Stück)

ZUTATEN

4 Eier {Größe L}
150 g Zuckerersatz
125 ml Walnussöl Classic
200 g Weizen-Vollkornmehl
200 g Cashewnüsse {fein gerieben}
1,5 Pkg. Studentenfutter Cashew Cranberry Mix 150g
1 Pkg. Backpulver
250 g Naturjoghurt
1 Schuss Milch

ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Zuckerersatz in der Küchenmaschine minutenlang luftig aufschlagen. Das Walnussöl langsam einrühren. Mehl, geriebene Cashewnüsse und Backpulver miteinander vermengen und gemeinsam mit dem Naturjoghurt und einem Schuss Milch unter die Eiermischung heben.

Zum Schluss eine Packung Studentenfutter Cashew Cranberry Mix unter den Teig heben und den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben.

Eine halbe Packung Cashew Cranberry Mix auf dem Kuchen verteilen und den Walnusskuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C Heißluft für rund 50 Minuten backen.

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen mit etwas Staubzucker bestreut servieren.

