



Hasel
Herz

Die Haselnuss zum Glück

Kirschkuchen mit Haselnussmus (Liebe Nuss)

4 Eier
200g Mehl
130g Zucker
200g Margarine (geschmolzene)
3 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Vanillinpulver
200g Haselnussmus (Liebe Nuss)
eine Handvoll Rosinen
50g geriebeneWalnüsse
1 Glas Schattenmorellen
1 prise Salz



Zubereitung:

Zucker, Salz, Margarine vermischen mit Mixer, Eier hinzufügen – Mehl, Backpulver, Vanillinzucker beifügen und weitermischen – Rosinen, Walnüsse, Haselnussmus, Schattenmorellen hinzufügen und mischen – in Kuchenbackform rein – in vorgeheizten Ofen insgesamt 40 Minuten backen – die ersten 15 Minuten Backtemperatur auf 210 Grad danach auf 180 runter.

Liebe Nuss

Bio-Haselnusspaste
mit Traubensirup
20% Bio-Traubensirup
80 % Bio-Haselnüsse



www.haselherz.de



DE-ÖKO-005
TR Landwirtschaft

