



## Die Haselnuss zum Glück

### Kuchen mit Nuss-Bananen-Creme (mit Grobe Nuss)

Für Teig:

3 Eier

180g Zucker

75ml Sonnenblumen-Öl (oder Raps-Öl)

180ml Milch

2 Tüten Backpulver

Für Creme:

250g Haselnussmus (Grobe Nuss)

200ml Milch

1 Banane in Scheiben – Kakaopulver zum Bestäuben

Teig-Zubereitung:

Eier und Zucker bis es schäumt, mixen – Öl, Milch, Backpulver hinzufügen,iterrühren – Mehl rein bis die Masse etwas dickflüssig wird – Herd einschalten – bei 175 Grad 30 Minuten backen – herausnehmen und draussen abkühlen lassen – Teig aus der Mitte in 2 Scheiben schneiden –

Creme-Zubereitung:

Haselnussmus und Milch verrühren – die Hälfte der Masse auf die eine Hälfte des Teigs verteilen, Bananenscheiben drauflegen – andere Scheibe drauf und mit dem Rest der Creme um den Kuchen – Kakao bestäuben – fertig!

Grobe Nuss  
Bio-Haselnussmus  
aus 100 %  
Bio-Haselnüssen



[www.haselherz.de](http://www.haselherz.de)



DE-ÖKO-005  
TR Landwirtschaft

