



Die Haselnuss zum Glück

Nuss-Olivenbrot (mit Grobe Nuss)

250g Mehl
40g Maismehl
1 Ei
80ml Milch
4cl Nuss-Öl
25g Zucker
10 schwarze Oliven
250g Haselnussmus (Grobe Nuss)
1 Backpulver



Zubereitung:

Ei und Zucker mixen bis es schäumt – Milch und Nuss Öl beimischen – im anderen Topf, Mehl, Maismehl und Backpulver vermischen – Oliven in kleinen Scheibchen schneiden – Mehlmix, Oliven und Haselnussmus in die flüssige Masse (mit Ei, Zucker, etc.) beimischen – verrühre die gesamte Masse bis alles gemischt ist – Teig in mit fett überzogener Backform rein – und auf 175 Grad vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen !

Grobe Nuss
Bio-Haselnussmus
aus 100 %
Bio-Haselnüssen



DE-ÖKO-005
TR Landwirtschaft

www.haselherz.de