



KANOWMÜHLE
SPREEWALD

Rezepte



ZUTATEN

- 250 g Haselnuss-Mehl von der Kanow-Mühle
- 250 g Puderzucker
- 8 Eier
- 1 Vanilleschote
- geriebene Schale von einer Orange
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Kirschkernöl von der Kanow-Mühle

Für die Dekoration:

- 150 g Blockschokolade oder Kuvertüre
- ganze Haselnüsse

Arbeitszeit: ca. 30 Min.: Backzeit ca. 45 Min., Abkühlzeit ca. 90 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Tip: Nach Belieben können Sie auch dem Kuchenteig Früchte beimischen.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker schaumig schlagen.

Unter die entstandene Masse wird das Haselnuss-Mehl untergemengt.

Dann das Eiweiß steif schlagen.

Das Mark der Vanilleschote zusammen mit dem Orangenschalenabrieb, den Prisen Salz und Zimt und dem Kirschkernöl in den Teig mischen

Nun den Teig in eine Springform geben und 45 Minuten backen.

Nach Ende der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen noch ca. 10 Minuten im heißen Ofen stehen lassen.

Anschließend den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Dann kann dekoriert werden z.B. mit einem Vollmilch- oder Zartbitter-Schokoladenüberzug und mit ganzen Haselnüssen.

Glück zu! - Ihr Ölmüller