

Haselnusskätzchen

Blechkuchen

Dieser Kuchen schmeckt warm traumhaft aber auch am nächsten Tag noch sehr gut.

250g Margarine

1.P. Vanillezucker

125g Waldhonig

4 Eier

1 Espresso kalt

120g Haselnüsse gemahlen

Dies Zutaten alle mit dem Handrühren cremig rühren. Folgende Zutaten unterrühren:

250g Dinkelmehl fein

1P. Backpulver

20g Kakao

1 TL Zimt

10g Rum

Den Teig nun auf ein gefettetes Blech geben und bei 180 Grad ca. 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit einen Krokant herstellen:

50g Zucker mit 2 Handvoll zerkleinerter männlicher Haselnussblüten (Blüten sollen noch fest sein noch nicht voll erblüht) anrösten.

3 Eiweiß schaumig rühren und langsam die Rostmischung dazugeben. Nach 30 Min. Backzeit auf dem Kuchen verteilen und nochmals 10 Min weiter backen.

Vollmilch Kuvertüre auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit

Wünscht Euch Christine Ruhhammer

