



Schwarzwaldkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Bio-Rohrohrzucker*
2 TL Vanillezucker*
5 Eier
250 g Bio-Dinkelmehl hell*
2 gestrichene TL Weinsteinbackpulver*
1 TL Instantkaffee
125 g Bio-Haselnüsse*
2 EL Kakao
2 TL Zimt
1 EL Rum
Kuvertüre

Zubereitung:

Guglhupform einfetten und Bio-Haselnüsse fein mahlen.
Butter schaumig schlagen. Bio-Rohrohrzucker, Vanillezucker und Eier unterrühren.
Bio-Dinkelmehl hell mit Weinsteinbackpulver mischen, darübersieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Backform füllen und bei Ober-Unterhitze 180 Grad, ca. 1 Stunde auf der 1. Schiene von unten backen.
Abkühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Viele Freude beim Backen
wünscht das Mühlenteam



* die mit Stern gekennzeichneten Zutaten gibt's
auf der Gailertsreuther Mühle