

Mohn-/Nuss-Kuchen von Evelyne Weber



Zutaten:

3 Eier, 200g Mohn/Nuss, 1/8l griffiges Mehl (Dinkel möglich) 1/4l Zucker, max. 1/8l Öl, 1 Becher Joghurt, 1 Packerl Backpulver.

Zubereitung:

Eier, Zucker, Joghurt und Öl schaumig mixen. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit Mohn/Nuss beimengen.

Backen: Heißluft, Stufe 1, 160 Grad, ca. 40 Minuten

und danach – genießen! Guten Appetit!