

Cappuccino-Keks-Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Carob

Nuss

100 g Butter

50 g Carobschokolade, zucker-

--haltig, in Stücke ge-

--brochen

2 Eier

250 g Rohrzucker, hellbraun

50 g Weizenmehl (Type 1700); ge-

--siebt

1/2 ts Vanille-Extrakt

50 g Wal- oder Pecannuesse; ge-

--hackt

Butter zum Einfetten

* ZUM DEKORIEREN

Puderzucker; gesiebt

* QUELLE

-Rose Elliot

-Vegetarische Küche

-Köstliche Gerichte für

-fleischlose Tage

-erfasst von Petra Holzapfel

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine flache quadratische Backform von 20 cm Seitenlänge mit gut gefetteter Backfolie auslegen. Butter und Carobschokolade in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie geschmolzen sind. Abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker zu einer dicken hellen Schaummasse rühren, dann Mehl, Vanille-Extrakt und Walnüsse unterheben. Die Masse in die Form geben und 40-45 Minuten im Ofen backen, bis sie in der Mitte fest ist. Nicht zu lange backen - die Schnitten sollten innen saftig sein. In der Form abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben, das Gebäck in Schnitten schneiden und vorsichtig von der Backfolie heben.