



STUDENTENWERK NUSSSPITZL

HAUSGEMACHT UND VEGAN

ZUTATEN 10 P.

- 200 g Bio-Rohrzucker
- 170 g Mehl
- 80 g Haselnusskerne
- 150 g Mandeln
- 35 g Wildpreiselbeeren
- 200 g Bio-Pflanzenmargarine (vegan)
- 30 g Vanillezucker
- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 0,5 l Hafermilch
- 15 g Backpulver
- Zimt

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, die Hälfte des Rohrzuckers, Hafermilch und ein Drittel der Margarine zu einem Teig verkneten.
2. Zwei Drittel der Margarine, die Hälfte des Rohrzuckers, Vanillezucker und Zimt in einem Topf schmelzen lassen.
3. Gemahlene Nüsse (Haselnusskerne, Mandeln) unterrühren.
4. Die Preiselbeeren auf den Teig streichen.
5. Den Nussbelag gleichmäßig auf den Teig streichen.
6. Den Teig bei 160° ca. 25 Minuten backen.
7. Den ausgekühlten Kuchen in Spitzen schneiden.
8. Die Spitzen in Halbbitter-Kuvertüre tauchen.