

5 Minuten Kuchen

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemahlene Haselnüsse	1 Pkg.
Backpulver	1 TL (Teelöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	3 EL (Esstlöffel)
Fett	Etwas
Feinkristallzucker	80 g

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut miteinander verrühren. Eine kleine Gugelhupf-Silikon-Backform mit etwas Öl einfetten. Die Masse einfüllen und bei 600 Watt 5 Minuten backen. Wenn der Kuchen fertig ist, noch ca. 3 Minute in der Form abkühlen lassen, damit er sich gut herauslösen lässt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-116-5-Minuten-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at