nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Himmlisch.**

Schoko-Kirsch Kuchen.

Zubereitung

1. Alle Zutaten für ca. 2 bis 3 Minuten auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Den Teig in das vorbereitete Blech abfüllen und mit Kirschen und Schokodrops garnieren und backen:

   im Backofen
   180 °C (Ober-/Unterhitze), 15 Minuten (vorgeheizt)

   im Kombidämpfer
   130 °C (trockene Hitze), 8 Minuten (vorgeheizt)
3. Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 1 Blech

Teig (ca. 850 g)

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 260 g Weizenmehl (Type 405)
- 220 g Mandelmilch
- 120 g Zucker
- 100 g pflanzliches Öl
- 30 g Kakaopulver
- 16 g Vanillinzucker
- 12 g Backpulver
- 2 g Salz

Garnierung

- 170 g Sauerkirschen
- nach Belieben Zartbitter Schokodrops

Blechgröße

Blech 37 – 40 x 28 – 32 cm: ca. 850 g Teig

U-Blech 20 x 60 cm: ca. 1.700 g Teig

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de