

Nuss – Joghurt – Kuchen

Feiner Rührkuchen mit gemahlenen Nüssen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Kasten- oder Gugelhupfform

6 Eier

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

150ml Öl

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

200g gemahlene Nüsse

1 P. Backpulver

300g Joghurt (ggf. laktosefrei)

Puderzucker zum Bestreuen

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

2. Mehl sieben und mit den Nüssen, Backpulver und Joghurt unter die Schaummasse mengen.

3. Den Teig in eine gefettete Kasten – oder Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 50 – 60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

4. Mit Puderzucker bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Joghurt auf Soja- oder Kokosbasis verwenden.