

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

250 g	Dinkelvollkornmehl
2 TL	Backpulver
150 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
100 g	geriebene Walnüsse
3 Stk.	Eier
150 g	zerlassene Butter
150 ml	Milch

#### Mein persönlicher Tipp

Der Teig kann mit einem Stamperl Nusskernlikör verfeinert werden! Der Dinkel-Nusskuchen verträgt sich wunderbar überzogen mit Schokoglasur!



**Helga Schmid**

Seminarbäuerin im Bezirk Scharding

#### Quellen:



Monika Lindbichler

(Landwirtschaftskammer

Oberösterreich): *Kursunterlage Junge*

*Küche für pfiffige Leute*



## Schneller Dinkel-Nusskuchen



Foto: Landwirtschaftskammer Oberösterreich/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- o Mehl, Backpulver, Staubzucker, Salz und Nüsse in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) geben. Eier, Butter und Milch begeben und das Ganze kräftig durchschütteln, bis alle Zutaten gut vermengt sind.
- o Mit einer Teigkarte nochmals durchrühren, damit auch die trockenen Zutaten gut untergemischt sind.
- o Den Teig in eine gefettete, bemehlte Kranzkuchen- oder Kastenform füllen.
- o Bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.