



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 Schärding

Quellen:



Monika Lindbichler
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): *Kursunterlage Junge
Küche für pfiffige Leute*



Schneller Dinkel-Nusskuchen



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

Zubereitung

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



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

