



FRUCHTIGES ZUM AUFWÄRMEN



Winterlicher Waldhonig-Früchte- kuchen

Den Ofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die Eier in der Küchenmaschine mehrere Minuten aufschlagen, anschließend STAUD'S Bio Waldhonig einrühren. STAUD'S Bio Apfelmus vorsichtig unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermischen. Unter Rühren nach und nach unter die Eier-Honig-Apfelmus-Masse heben. Die Trockenfrüchte und die Nüsse kleinhacken und mit dem Müsli unter die Masse heben. Eine Backform gut ausbuttern oder mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 50 Minuten backen. Nadelprobe machen, den Kuchen anschließend auskühlen lassen. Mit STAUD'S Bio Orange bestreichen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Wechseln Sie die Garnitur: Verwenden Sie anstelle unserer Bio Orange auch mal unsere Bio Marille zum Bestreichen.



1 Kuchen
entspricht 10 Stk.

🕒 1 Std.

Zutaten:

3 Eier
1 Glas (300 g)
STAUD'S Bio Waldhonig
100 g STAUD'S
Bio Apfelmus
200 g Dinkelvollkornmehl
140 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
2 gestrichene TL Zimt
50 g getrocknete
Cranberries
3 getrocknete Marillen
3-4 Datteln
100 g Nüsse gemischt:
Mandeln, Haselnüsse,
Pekannüsse
140 g Müsli

Zum Garnieren:

50 g STAUD'S
Bio Orange