



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Gewürzkuchen



Dauer
ca. 40 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
8 Portionen

Zutaten

390 g Dinkelvollkornmehl
30 g Mandelmehl
200 g Dattelsucker
20 g Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz

2 TL Backpulver
1 Msp Meersalz
90 g Kokosöl
350 g Sprudelwasser

Beschreibung

Würzig und süß, lecker und luftig. Der perfekte Kuchen für die Adventszeit.

Zubereitung

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Dinkelvollkornmehl, Mandelmehl, Dattelsucker, Kakaopulver, Backpulver, Lebkuchengewürz und Meersalz gut vermischen. Gegebenenfalls das Kokosöl schmelzen. Anschließend das Kokosöl und Mineralwasser dazugeben und gerade so lange vermischen, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig in eine Kuchenform füllen und auf mittlerer Stufe für ca. 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Nach Belieben mit geschmolzener Schokolade oder Zuckerguss verzieren.

