

Maulbeer-Haselnuss-Kuchen

Maulbeeren	120g
Maulbeerzweige-Hydrolat	20g
Zimt-Hydrolat	20g
Wasser still	85g
Haselnussmilch o.a.	200ml
Mehl Dinkel oder Weizen	250g
Backpulver	1P
Rohrohrzucker	3 Esslöffel gehäuft
Haselnüsse gemahlen	200g
Kakaopulver	1 Esslöffel gestrichen
Zimt gemahlen	1 Teelöffel gestrichen
Sesamöl oder anderes	3 Esslöffel
Sesamöl oder anderes	für die Form



Ofen auf 170°C Umluft vorheizen

Hydrolate mit stillem Wasser mischen

Maulbeeren klein hacken, in ein Gefäß geben und mit dem **Hydrolat-Wasser** und der **Haselnussmilch** übergießen – 10 Minuten stehen lassen

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem **Backpulver** gut durchmischen

Rohrohrzucker, Haselnüsse, Kakaopulver, Zimtpulver und **Sesamöl** zugeben und alles gut mischen

Maulbeeren zugeben und nochmals alles gut verrühren

Die Form mit Sesamöl oder einem anderen Öl einfetten und die Teigmasse einfüllen

Kuchen auf 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen; nach Probe den Ofen ausschalten – Achtung: Türe nicht öffnen! – und den Kuchen noch für 10 Minuten in der Ofenwärme belassen, danach herausnehmen und ganz abkühlen lassen – fertig!