

REZEPT FÜR SCHOKO – NUSS – TASSENKUCHEN

DU BRAUCHST:



1 TASSE



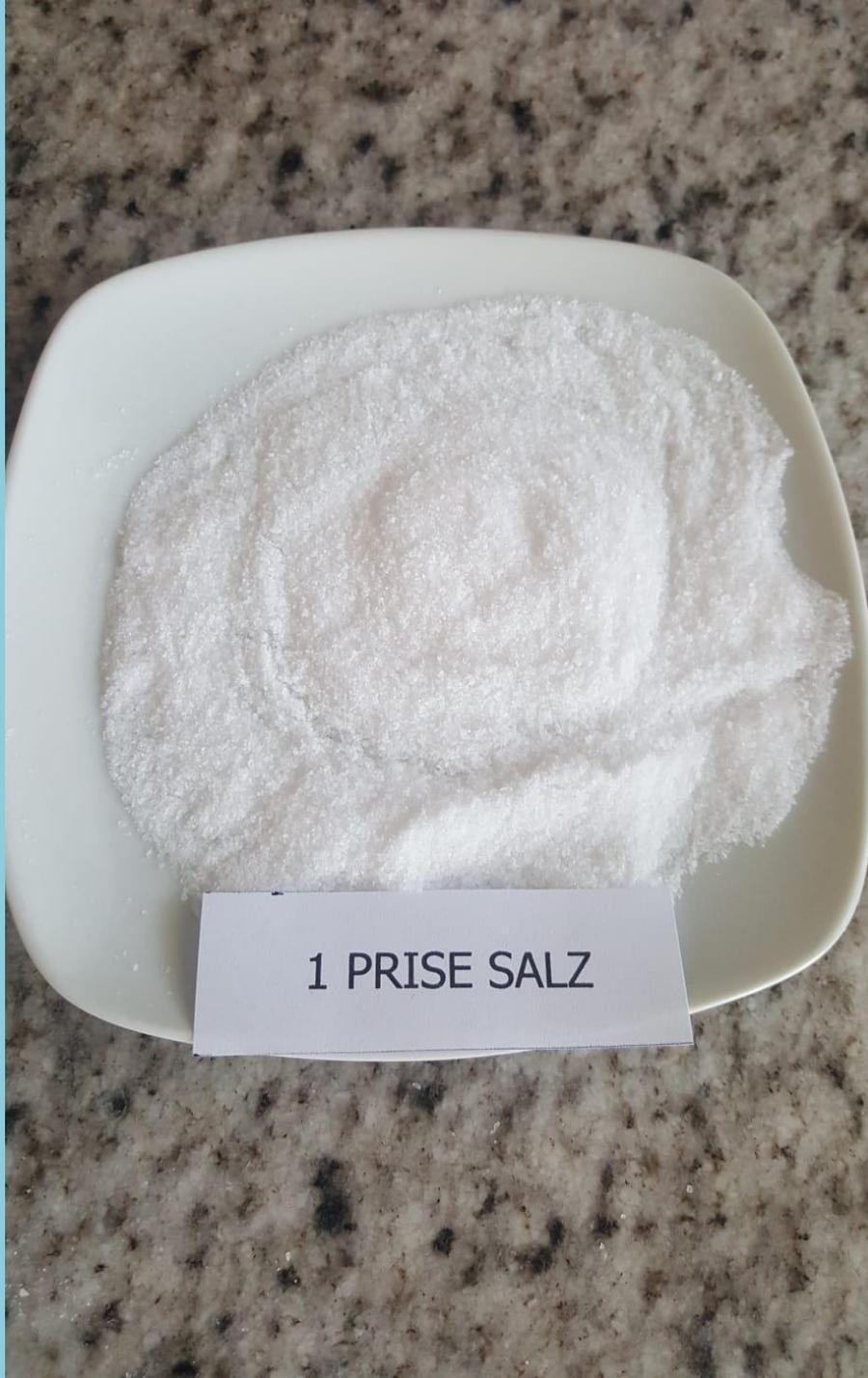
3 ESSSLÖFFEL





1/2 TEELÖFFEL



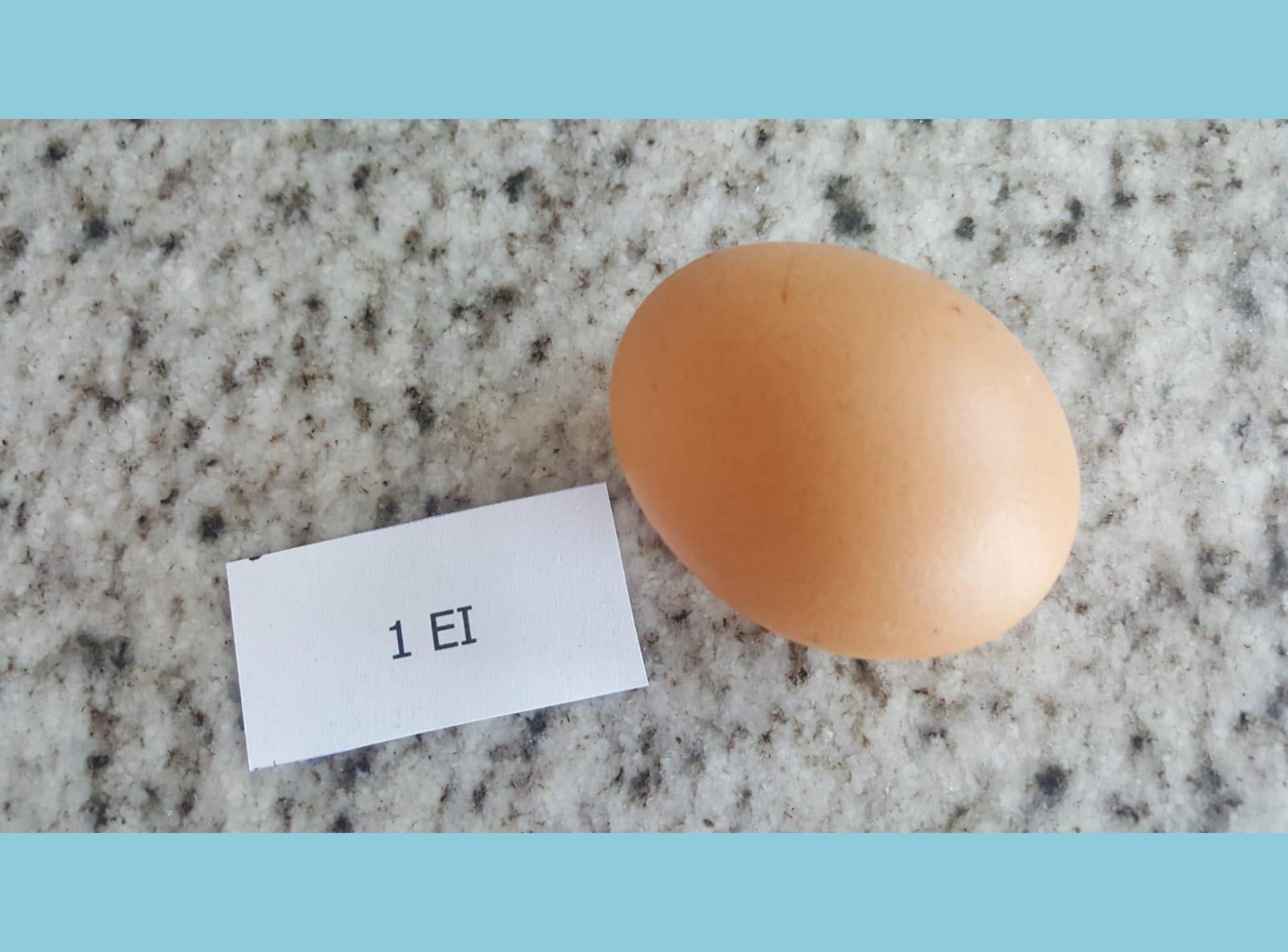


1 PRISE SALZ



GEHACKTE NÜSSE



A photograph of a single, smooth, light brown egg resting on a speckled granite countertop. To the left of the egg is a small, white, rectangular paper label with the text "1 EI" printed on it in a black, sans-serif font. The egg is oriented horizontally, with its rounded end to the right. The granite surface has a mix of light grey, white, and dark grey/black speckles. The entire scene is set against a solid light blue background.

1 EI



50 ml. MILCH

D.M. 04.20

nah heißt frisch - vicinanza è fresch

Milchhof
Merano
Lattaria sociale

Teilenträhmte
Heu-Milch

Latte Fieno
Parzialmente scremato

1,5%
Fett - Cream

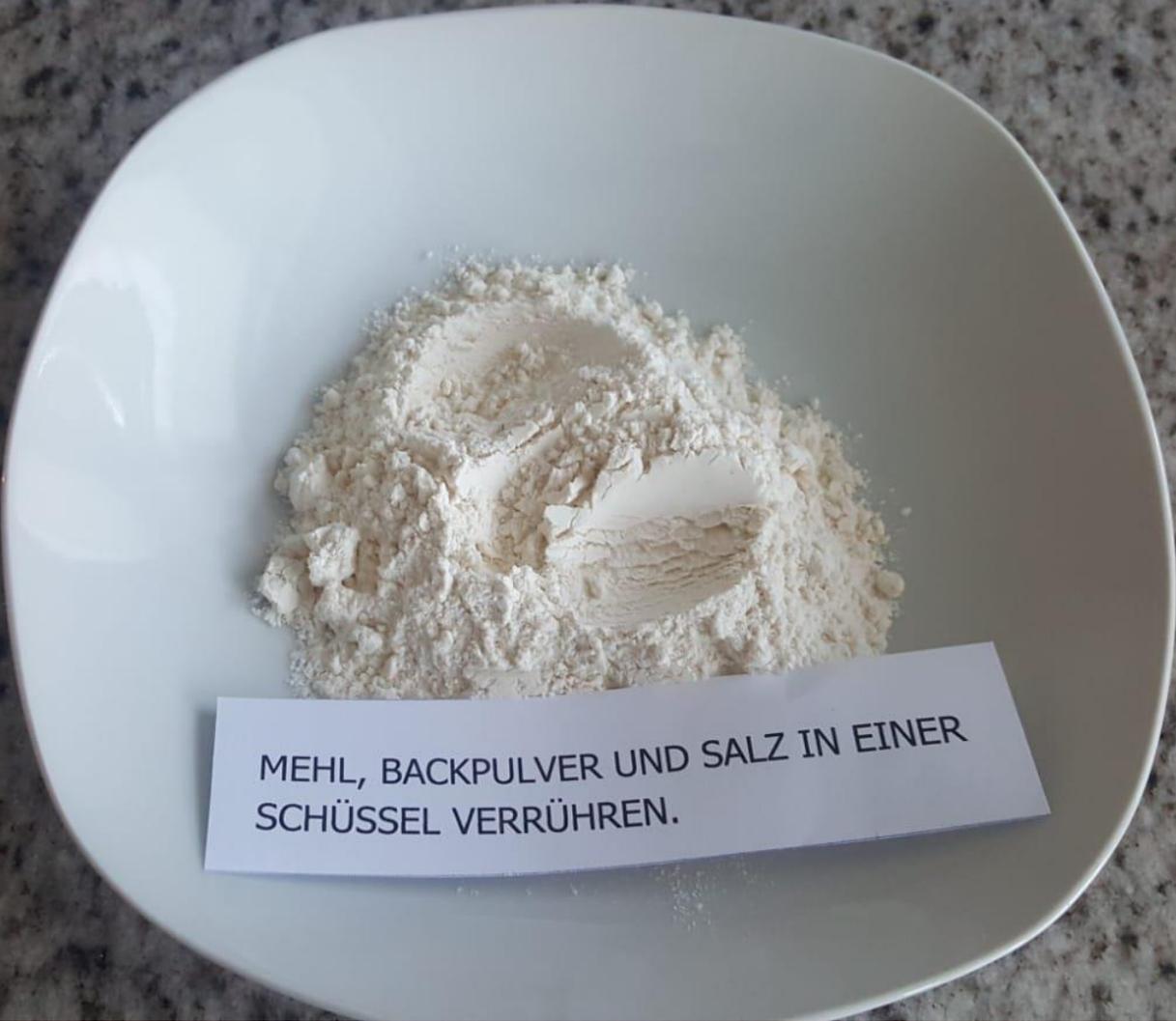
7L



2 ESSELÖFFEL



SO WIRD'S GEMACHT:



MEHL, BACKPULVER UND SALZ IN EINER
SCHÜSSEL VERRÜHREN.

EI, MILCH UND NUTELLA HINZUGEBEN UND MIT
EINER GABEL GUT VERRÜHREN.



GEHACKTE NÜSSE ENTWEDER MIT
UNTERRÜHREN ODER VOR DEM BACKEN ÜBER
DIE TASSE STREUEN.



TEIG IN DIE TASSE VERTEILEN



IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN 20 MIN.
BEI 180 GRAD UMLUFT ODER BEI
200 GRAD OBER/UNTERHITZE BACKEN.





GUTEN APPETIT

