



Erdnusskuchen mit getrockneten Früchten



Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	50 g
Pflaumen, getrocknet	50 g
Cranberries, getrocknet	50 g
Rosinen	50 g
Erdnussbutter	80 g
Butter	60 g
Rohrzucker	175 g
Vanillinzucker	2 TL
Eier	2 St.
Dinkelmehl, Type 630	250 g
Backpulver	2 TL
Haferflocken, kernig	60 g
Zimt	0.5 TL
Buttermilch	200 ml

Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Erdnüsse und Trockenfrüchte grob hacken.
2. In einer Schüssel Erdnussbutter, Butter, Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver, Haferflocken und Zimt mischen, mit Buttermilch kurz unterrühren. Trockenfrüchte und Nüsse unterziehen.
3. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und glatt streichen. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. backen. Dabei evtl. zum Ende der Backzeit die Oberfläche lose mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Erdnusskuchen mit getrockneten Früchten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	6 g	Fette	9 g