



Veganer Mandarinen-Grieß-Kuchen

für 16 Portionen

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillinzucker
- 1 Pkt. Backpulver
- 130 g Margarine
- 150 ml Haferdrink
- 6 EL Apfelmus
- 150g Weichweizengrieß
- 150 g Weizenmehl
- 75 g Haselnuskerne
- 1 Dose Mandarinen
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150°C, Umluft vorheizen.
2. Mandarinen abtropfen lassen und mit einem Rührgerät die Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.
3. Grieß, Mehl, Backpulver, Zimt, Apfelmus, Haselnüsse und Haferdrink hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Teig auf ein Backblech verstreichen und mit Mandarinen belegen.
5. Ca. 45 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und servieren.



Idee: Sie können auch jegliche anderen (Dosen)Früchte für diese Rezept verwenden. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ