

Treberkuchenrezept

Zutaten:

150 g Dinkelmehl
200 g Treber
1 Pck. Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
3 Eier
100 g Butter o. Margarine
150 g Rohrohrzucker
2 TL Vanillezucker
100 g Zartbitter Raspelschokolade o. Schokostreusel

evtl. Schokoguss oder Puderzucker

Eier, Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Treber und Backpulver unterrühren. Haselnüsse und Zartbitterschokolade unterheben und ferdisch is der lecker Kuchen- okay backen wäre dann doch von Vorteil ;)

in einen gut gefetteten mit Grieß oder Semmelbrösel ausgestreuten 28 cm
Rohrboden
geben und bei 180 Grad ca. 60 min in den vorgeheizten Backofen
(Stäbchenprobe)

Lecker!