



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

PISTAZIENKERN-SCHOKO-KUCHEN

Zutaten für ein Kuchenblech:

300 g Kokosnussöl (Ölmühle Sailer)

185 g brauner Zucker

6 Eier

350 g Dinkelmehl

4 TL Kakao

2 TL gemahlener Zimt

1 Päckchen Backpulver

220 g geraspelte Schokolade

250 g Pistazienkernmehl (Ölmühle Sailer)

1/4 L Milch

2 Prisen Salz

Kokosnussöl leicht erwärmen, damit es flüssig wird. Kokosnussöl, Zucker und Eidotter schaumig rühren.

Geraspelte Schokolade, Pistazienkernmehl, Kakao, Zimt und Milch unter die entstandene Masse rühren.

Mehl und Backpulver kurz unterrühren und den Schnee von den 6 Eiklar vorsichtig unterheben.

Die fertige Masse aufs Blech streichen und bei 150 °C ca. 35 Minuten backen.