

Caritas



Caritas-Tee-Nuss-Kuchen

Zutaten:

70 ml	Milch
3 Stk.	Caritas Gewürz-Kräutertee (Himmlicher Christkindltee)
150 g	Mehl, vorzugsweise Dinkel Type 630
100 g	gemahlene Mandeln
2 TL (gestrichen)	Backpulver
1 Prise	Salz
175 g	brauner Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone - Schalenabrieb
65 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
2 Stk.	Eier
35 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

Zuerst die Milch in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Teebeutel reinlegen; ca. 7 Minuten ziehen lassen. Am Schluss mit einem Teelöffel gut draufdrücken, damit auch wirklich so viel Gewürz-Aroma wie möglich an die Milch abgegeben wird. Die Teebeutel gut ausdrücken und entsorgen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Salz, Zucker, Schalenabrieb) in einer Schüssel mischen. In einer weiteren Schüssel die flüssigen Zutaten verquirlen (Öl, Joghurt, Tee-Milch, Eier). Die Mehlmischung kurz unterrühren, bis sich der Teig gerade so vermennt hat.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform (ca. 25 cm Länge) füllen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

Anschließend ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.

Gemeinsam Wunder wirken