



Menge 2 kleine Kuchen



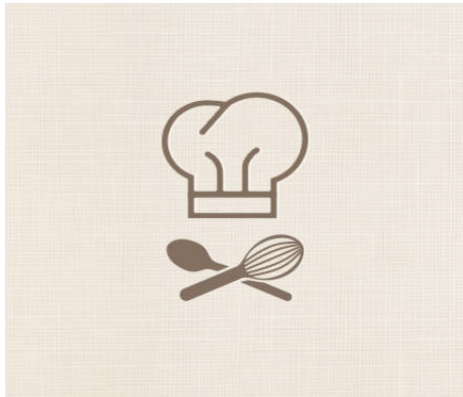
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALNUSS-KAFFEE-ENGEL

Saftiger Rührteig mit Walnüssen und Kaffee!



Zubereitung

1. Eier und Zucker schaumig rühren, Öl und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Espressopulver mischen und rasch untermengen. Walnüsse hacken und unterheben.
2. Kleine Formen einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Hälfte des Teiges einfüllen. Die Formen sollten nur zu 2/3 gefüllt sein.
3. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20-25 Minuten backen.
4. Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und 2. Hälfte wie oben beschrieben backen.
5. Puderzucker sieben, mit 3-4 EL heißem Wasser verrühren und Gebäck damit bestreichen. Nach Geschmack verzieren.

Zutaten

2	Eier
150 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	neutrales Pflanzenöl
100 ml	Milch
150 g	Mehl
1/2 Päckchen	Backpulver
1 EL	Espressopulver Instant
100 g	Walnüsse
250 g	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.