

Sorghumhirse - Kuchen

Zutaten

200 g Sorghumhirsemehl
100 g Weizenmehl
200 g Zucker
2 dl Milch
150 ml Speiseöl
4 Eier
1 Päckli Vanillezucker
1 Päckli Backpulver
150 g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen



Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
2. Ein Teil Milch und Öl dazugeben
3. Backpulver, Sorghumhirsemehl und Weizenmehl mischen
4. Restliche Milch, Öl und gemahlene Nüsse beifügen, langsam unter den Teig rühren
5. Form fetten, mit Dekonüssen auslegen, Teig einfüllen
6. Backen: ca. 30-40 Min., bei 180°