



ZUTATEN (Ø 15cm)

Für den Teig:

95 g Apfelmark
90 g Öl
50 g Kokosblütenzucker
75 ml Wasser

120 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**

75 g Kastanienmehl
1 EL Backpulver
½ TL Zimt

Glasur:

100 g Kuvertüre (Menge je nach Geschmack)
Haselnüsse, geröstet



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Apfelmark und Öl gut verrühren. Zucker und Wasser dazugeben und erneut verrühren.
3. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Kastanienmehl, Backpulver und Zimt in die Mischung unterrühren, bis zu einem glatten, homogenen Teig mischen.
4. In die mit Backpapier ausgelegte Backform (Ø 15cm) geben und im vorgeheizten Ofen 30-35 Min. backen. (Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.)
5. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen. Anschließend mit gehackten gerösteten Haselnüssen bestreuen.
6. Vollständig abkühlen lassen und servieren.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

