

# RÜHRKUCHEN mit Hummus

## Zutaten

250 g Zucker

200 g BÄKO-Backmargarine vegan

1 g Salz

4 g BÄKO-Zitronenaroma

2 g BÄKO-Vanillearoma

5 g Ingwer, gemahlen

25 g Eiersatz-Mischung

(Eiersatz: 1.000 g Maismehl und 100 g Johannisbrotkernmehl gut mit 100 g Wasser vermischen)

300 g Hummus Classic

200 g Haferdrink (z.B. alpro)

350 g Weizenmehl Type 550

50 g Haselnüsse, gehackt

20 g Backpulver

20 g Sesam (zum Ausstreuen der Form)

## Zubereitung

Backmargarine mit Zucker, Ingwer, Zitronen- und Vanillearoma und Salz schaumig schlagen. Nach und nach den Eiersatz dazugeben. Hummus Classic mit dem Haferdrink verrühren, anschließend langsam mit der Maschine unter die aufgeschlagene Masse rühren. und vorab folgende Zutaten vermengen: Mehl, Haselnüsse, Backpulver. Im Anschluss unter die Hummusmasse heben. Teig in die gewünschte Form füllen. (Rodonform mit Sesam ausstreuen).

Backtemperatur: 190°C Backzeit: ca. 60 - 70 Minuten.

### Unsere Produkt Tipps:

WALTER Rodonform,  
Randhöhe 10 cm,  
Ø20 cm

(Art.-Nr.: 880024)

BÄKO