

## MÜSLI-NUSSKUCHEN (KERNBEISSER)

### **Kuchenteig**

250g Zucker  
4 Eier  
200 ml Pflanzenöl  
200 ml Orangensaft  
100g gemahlene Mandeln  
100g gemahlene Haselnüsse  
300g Mehl (gern Dinkelmehl oder Vollkornmehl mit Weizenmehl mischen bei Belieben)  
1 Päckchen Backpulver

### **Für den Belag:**

4 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Teel. Zimt  
Einige Tropfen Bittermandelaroma  
200 g gemischte gehackte Nüsse  
150 g Kerne/Saatenmix  
6 Esslöffel Naturhonig

### **Methode:**

Ofen auf 200° C vorheizen und eine 28 Ø cm Backform fetten.

Die Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangensaft dazugeben und weiter mischen. Nüsse untermischen. Mehl und Backpulver und eine Prise Salz rasch untermischen. Den Teig in die Form gießen und in der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten vorbacken.

Für den Belag die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Vanillezucker, Zimt und Bittermandelaroma cremig rühren. Den Eischnee darunter heben. Auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Mousse und Kerne mischen und auf der Eiercreme verteilen. Den Kuchen ca. 25 Minuten bei 175° C Umluft weiterbacken. Den Kuchen noch heiß mit flüssigen Honig beträufeln.