



# Der Zucker

## Zuckerfreier Rosinen-Topfen-Kuchen

Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände! Mach ein Foto von dem fertig gebackenen Kuchen und klebe es hier auf!

### Du brauchst:

- 100 g Rosinen
- 50 g Haferflocken zart
- 100 g geriebene Walnüsse
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 Eier
- 250 g Magertopfen

### So geht's:

- Zerkleinere die Rosinen mit einer Küchenmaschine oder einem Messer so klein es geht.
- Gib alle restlichen Zutaten in eine Rührschüssel und rühre gut um.
- Heize den Ofen bei 180 Grad Celsius Heißluft vor. Gib den Teig in eine kleine eingefettete und bemehlte
- Kastenform und backe den Kuchen dann 45 Minuten lang.

