

Droo - Kuchen (Tunesien)

Zutaten

200 g Sorghumhirsemehl
100 g Weizenmehl oder Tapiocamehl
200 g Zucker
2 dl Milch
150 ml Speiseöl
4 Eier
1 Päckli Vanillezucker
1 Päckli Backpulver
100-150 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°