



SWISSPKU

Cappuccino-Stella

Zutaten

Kuchenboden

275	g	LOPROFIN Backmischung 'Damin eiweißarm'
10	g	Backpulver
75	g	Zucker
10	g	LOPROFIN 'statt Ei'
60	ml	Wasser
15	ml	Malzkaffee (Getränk)
200	ml	LOPROFIN pku-Milch
100	ml	Öl
20	g	Erdmandelflocken (DR. METZ – 61 mg Phe/100 g)
8	g	Butter, zum Einfetten der Form

Streusel

75	g	LOPROFIN Backmischung 'Damin eiweißarm'
5	g	Backpulver
75	g	Zucker, braun
1	g	Zimt
1	Tropfen	Vanillearoma
25	g	Butter
15	ml	Wasser
4	g	Puderzucker zum Bestäuben

Vorbereitung

Alle Zutaten für den Kuchenboden und die Streusel getrennt abwiegen bzw. abmessen und bereitstellen. Backform einfetten und Backofen vorheizen.

Zubereitung

LOPROFIN Backmischung 'Damin eiweißarm' und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker zugeben und alles miteinander vermengen.

LOPROFIN 'statt Ei' mit Wasser anrühren.

Caro Landkaffee in heißem Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Diesen mit dem angerührten LOPROFIN 'statt Ei', der LOPROFIN pku-Milch und dem Öl verrühren.

Alle Zutaten nun mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln und Erdmandelflocken unter den Teig heben und in die vorbereitete Backform füllen.

Für die Streusel LOPROFIN Backmischung 'Damin eiweißarm', Backpulver und braunen Zucker mischen. Mit Vanillearoma und Zimt abschmecken.

Butterflocken in die Mischung geben, eventuell noch etwas Wasser dazugeben und alles zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel gleichmäßig über den vorbereiteten Teig streuen und den Kuchen im Backofen fertig backen.

Anmerkungen

Wenn die Streusel zu schnell bräunen, die Backform mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren den fertigen Cappuccino-Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit und –temperatur

Backtemperatur: 190 °C (Umluft: 180 °C und 45 Minuten)

Backzeit: 50 Minuten

Nährwerte

Bitte wählen Sie die gewünschte Nährwertgruppe:

Portion(en):

PKU (berechnet für **12 Portionen**)

Phenylalanin:	108 mg		Eiweiß:	4,8 g
Kilokalorien:	3210 kcal		Fett:	138,8 g
Kilojoule:	13499 kJ		Kohlenhydrate:	483,3 g

PKU (berechnet für **1 Portion**)

Phenylalanin:	9 mg		Eiweiß:	0,4 g
Kilokalorien:	267 kcal		Fett:	11,6 g
Kilojoule:	1125 kJ		Kohlenhydrate:	40,3 g

Empfohlen von der Beratungsstelle Oase
www.stoffwechselgutleben.de
Rezept gefunden auf: www.loprofin-studio.de