

# Saksanpähkinä-omenakuivakakku



90 min. 160 kcal SteviaSweet Jauhe

## Valmistus

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Voitele ja jauhota 1,5 litran kakkuvuoka. Rouhi saksanpähkinät hienoksi rouheeksi. Yhdistä jauhot, leivinjauhe ja mausteet. Vaahdota voi ja **SteviaSweet Jauhe**. Lisää kananmunat yksitellen ja lopuksi kuivat aineet, pähkinärouhe ja omenasose. Nostele taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 45 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Kumoaa kakku hiukan jäähtyneenä.

## Ainekset 16 annosta

150 g	voita
2 dl (200g)	<b>SteviaSweet Jauhe</b>
3	kananmunaa
4 dl (260 g)	vehnäjauhoja
2 tl.	leivinjauhetta
1 tl	kanelia
1/2 tl	kardemummaa
150 g	omenasosetta
25 g	saksanpähkinöitä
	voita ja korppujauhoja kakkuvuolan jauhottamiseen

## Ravintoarvot per annos

160	kcal
671	kJ
3.5	g Proteiinia
14	g Hiilihydraatit
10	g Rasvaa