

Fruchtiger Ribisel-Blechkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
300 g Mehl	Eier mit Zucker schaumig rühren. Flüssiges Kokosöl unterrühren. Ätherische Öle hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Ribisel darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Heißluft ca. 35 Min. backen.
4 Eier	
150 g Kokosöl (flüssig)	
200 g (Birken)zucker	
2 TL Backpulver	
2 Tr. Vanille Extrakt	
3 Tr. Orangenöl bio	Schmeckt köstlich dazu: Schlagobers mit 2 Tr. Orangenöl bio
600 g Ribisel	



Tipp: Wir mischen zu den von uns bevorzugten Mehle wie Dinkel- bzw. Einkornmehl bis zu 30 % glutenfreie Mehle dazu, wie bspw. Mandel- bzw. Haselnussmehl, diese enthalten einen hohen Gehalt an pflanzlichen Proteinen, Ballaststoffen, Magnesium, Zink, Eisen, ... **Zu beachten ist:** Der Teig wird etwas kompakter, einfach ein wenig mehr Flüssigkeit dazugeben.

