

## Haselnusskuchen aus der Steinzeit

### Du brauchst:

2 Eier, gemahlene Haselnüsse, Honig, Johannisbeerblätter,  
Rührschüssel, Holzlöffel, Esslöffel und eine Tasse



Schütte 5 Tassen gemahlene Haselnüsse dazu und vermähre  
alle Zutaten.

Gib 2 Eier und 5 Esslöffel Honig in die Rührschüssel.

Pflücke 20 frische Blätter mit langen Stielen von einem  
Johannisbeerstrauch.

Heute backen wir die Kuchen im Backofen 15 Minuten lang  
bei 175 Grad. Entferne die Blätter vor dem Essen.