

## Zimt-Nusskuchen

200 g Mandeln  
200 g Haselnuss  
125 g Datteln  
3 EL Zimtpulver  
 $\frac{3}{4}$  TL Steinsalz  
3 TL Flohsamenschalen  
1 dl heisses Wasser

Die Mandeln und Haselnüsse mit den Datteln, aufgeteilt in 2 Portionen, im Mixer zerkleinern (besser nicht zu fein). Anschliessend in eine Schüssel geben und das Zimtpulver, das Steinsalz, die Flohsamenschalen mischen und das heisse Wasser beifügen und zu einem Teig verarbeiten.

Die Masse in einer Glas- oder Keramikform von ca. 25 cm  $\emptyset$  gleichmässig verstreichen. Dies braucht etwas Geduld, bis die Masse schön glattgestrichen ist, dann mit Umluft etwa 35 Minuten backen. Die ersten 10 Minuten bei 250 °C und die restliche Zeit bei 180 °C.