

Gebäck mit Mascobado Zucker

Nusshäufchen

100 g brauner Vollrohrzucker (Mascobado) und 1 Ei **schaumig rühren**

150 Sonnenblumenkerne leicht rösten

150 g beliebige andere Nüsse grob gemahlen, es gehen auch Haferflocken - **alles zusammenrühren**

Zu der Schaummasse geben, kleine Häufchen auf Backpapier setzen, ergibt 1 Blech

Bei 170 Grad Umluft ca. 15 Min. backen. So einfach!

Sablés, Heidesand

300g weiche Butter

140 g Vollrohrzucker Mascobado

2 Prisen Salz

400 g Weizenmehl (Type 1050)

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, Mehl dazu, zu einer „Wurst“ formen, in Folie packen und im Kühlschrank hart werden lassen. Kekse abschneiden, auf Backpapier im Rohr

Bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen.

Brownies mit Mascobado Vollrohrzucker

250 g Butter

100 g Zartbitterschokolade 70 %

250 g Mascobado Vollrohrzucker

3 Eier

100 g ungeschälte Mandeln, oder Walnüsse, oder Cashewnüsse grob gehackt

160 g Weizenmehl (Typ 1050)

Butter mit Schokolade schmelzen

Zucker und Eier (einzeln) rühren, Schokoladenmasse dazu rühren, zuletzt Nüsse und Mehl

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, ca. 30 x 30 cm ausstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

Kalt werden lassen. Wer mag, kann aus 1 Tafel Schokolade plus etwas Kokosfett eine Kuvertüre schmelzen und darüber streichen. Auskühlen lassen. Vorsichtig in Würfel schneiden.

PS. Luxusvariante: Bevor die Kuvertüre draufkommt, mit Marmelade/Gelee bestreichen

Gebäck mit Mascobado Zucker

Apfelbrot

½ kg Äpfel

150g Rohrohrzucker „Mascobado“

100 g Rosinen

125 g Weizenschrot

125 g 1050 Weizen

1 Backpulver

1 – 2 EL Rum

Etwas Nelke, Piment, Zimt

1 gestr. TL Kakao, El Ceibo

Äpfel in Würfel schneiden, Zucker und Rosinen dazu, über Nacht stehen lassen

Den Rest vermischen, mit Kochlöffel zusammenrühren, in gebutterte Kastenform füllen.

Ca. 75 Minuten bei 180 Grad, Ober-,Unterhitze

BananenKuchen

150 g Butter

150 g Vollrohrzucker (Mascobado)

schaumig rühren

3 Eier

4 Bananen

150 g Weizenvollkornmehl

verrühren

1 Backpulver, 1 Prise Salz

100 g Sonnenblumenkerne leicht rösten

die Hälfte in den Teig geben

In Kastenform füllen, Rest Sonnenblumenkerne drüber

bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen