

BOMBARDINO

NUTELLA-BOMBARDINO KUCHEN

Zutaten:

- 250g Mehl
- 250ml Sonnenblumenöl
- 1 Pkg. Backpulver
- Fett und Semmelbrösel für die Backform
- 200g Zucker
- 5EL Walcher Bombardino
- 5 Eier
- 250g Quark
- 200g Nutella

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann alle anderen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig in eine gut gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen eventuell gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.



BOMBARDINO

TORTA BOMBARDINO E NUTELLA

Ingredienti:

- 250g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 200g di zucchero
- 5 uova
- 250g di „quark“ (incrocio tra yogurt e ricotta)
- 200g di Nutella
- 250ml di olio di girasole
- grasso e pangrattato per lo stampo
- 5 cucchiaini di Walcher Bombardino

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero, quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare bene. Versare l'impasto in uno stampo ben unto e cosparsi di pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 1 ora. Se necessario, coprire la torta con carta da forno verso la fine della cottura.

