

Nusskuchen

Kranzform (für eine Kastenform nur die ½ Zutaten verwenden)

Nusskuchen

Noch kein
Bild vorhanden...

... folgt bald.

250 g weiche Butter

in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben und mit gut verrühren.

400 g Zucker

6 Eier

6 Tropfen Bittermandel

und hinzufügen unditerrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 ml Milch

200 g gem. Haselnüsse

200 g Blockschokolade

In diese Masse gemischt mit dazugeben, draufgießen und alles sehr gut verrühren. und (Schokolade sehr klein schneiden) und unter den Teig rühren.
(Schokolade kann auch weggelassen werden)

Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kranzform geben und bei **170° im vorgeheizten Backofen** 75 – 80 Minuten backen.

Puderzucker

über den erkalteten Nusskuchen sieben

Oder Zimtglasur:

1 Pck. Puderzucker

1 EL Zimt

4 - 5 EL heißes Wasser

(ca. 200 g) und und verrühren und auf den Kuchen streichen. Für 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, so wird die Puderzuckerglasur schneller fest.