

Nusskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 300 gr Zucker, 150 gr gemahlene Haselnüsse, 1 Päckchen Backpulver, 0,5 Teelöffel Zimt, 100 gr geriebene Bitterschokolade, 4 Eier, 1 Tasse kalten Kaffee, 180 gr zerlassene Butter, Schokoguss, Puderzucker oder Rumglasur.

Die Vorbereitungen:

1 grosse Rührschüssel
1 kleine Rührschüssel
1 Küchenwaage
1 Tasse
1 Teigschaber
1 Kastenform oder Kuchenblech

Die Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in die grosse Rührschüssel geben, verschliessen und durchschütteln. Die nassen Zutaten alle in die kleine Rührschüssel geben, verschliessen und durchschütteln.

Die nassen Zutaten zu den Trockenen geben und gemeinsam gut durchschütteln. In einer gefetteten Kastenform oder auf einem Kuchenblech verteilen. Bei 190°C ca.50-60 Minuten backen (Kuchenblech ca.30-40 Minuten). Zum Schluss mit dem Schokoguss, Puderzucker oder Rumglasur verzieren.