

Nußkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter oder Margarine, 200 gr Zucker, 4 Eier, 2 Tropfen Bittermandel-Aroma, 250 gr Mehl, 250 gr gemahlene Haselnüsse, 3 Teelöffel Backpulver, 100 gr Kuchenglasur (Vollmilch oder Haselnuss).

Die Vorbereitungen:

Kastenform (für ca. 500 gr.) einfetten und mit Semmelbrösel dünn ausstreuen.

Die Zubereitung:

Fett, Zucker und Eier sahnig rühren. Bittermandel-Aroma, Haselnüsse und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig in der vorbereiteten Kastenform bei 170°C (Ober-/Unterhitze) ca. 60-70 Minuten backen.