

## Erdnusskuchen

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf, Rührkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Erdnüsse ohne Schale
200	Gramm	Weiche Butter/Margarine
175	Gramm	Zucker
3		Eier
125	Gramm	Feine Speisestärke
125	Gramm	Mehl
3	gestr. TL	Backpulver
1-2	Essl.	Milch
		Fett für die Form
		Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Erdnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Das Fett und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen, Milch und Erdnüsse darauf geben. Alles mit einem Handrührgerät etwa 2 Minuten verrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 60-70 Minuten backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Statt der Erdnüsse kann man auch Walnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse oder Mandeln verwenden.

für 16 Stücke, pro Stück ca. 269 kcal. Zubereitungszeit: ca. 20 Min. (ohne Backzeit)