

Nuss - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

200	Gramm	Butter, weiche
200	Gramm	Zucker
5		Ei
1	Essl.	Rum
1	Prise	Salz
375	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
125	ml	Milch
150	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
1	Becher	Kuvertüre

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Rum und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach mit den gemahlene Haselnüssen und der Milch unter die Masse geben. Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Kranzform geben und bei 150 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen. Den ausgekühlten Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten