

Nuss - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
6		Eier
150	Gramm	Blockschokolade Oder normale Vollmilchscho
300	Gramm	Mehl
200	Gramm	Gemahlene Haselnüsse (Es funktioniert auch Mit anderen Sorten z. B. Mandeln)
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Tropfen	Bittermandelöl Zum Abschmecken ein Schuß Weinbrand Dekorationsmaterial

Anleitung:

Zuerst die Eier schaumig schlagen, dann Zucker hinzugeben, solange rühren bis er sich geloest hat. Schliesslich alle weiteren Zutaten nacheinander hinzugeben und gut verrühren.

Der Teig reicht zur Fuellung einer normalen Kastenform (ca. 25 cm lang). Sie solllste mit Fett und Semmelbroeseln gut bestrichen werden, damit nichts anbackt und sich der Kuchen gut aus der Form loesen laesst.

Backzeit: 1 Stunde bei 150°C mit Ober- und Unterhitze.

Dekoration je nach Geschmack : z.B. mit Puderzucker, Zucker oder Schokoguss.