

## 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 gelöst hat. Schliesslich alle weiteren Zutaten nacheinander hinzugeben und gut verrühren.

Der Teig reicht zur Füllung einer normalen Kastenform (ca. 25 cm lang). Sie sollte mit Fett und Semmelbroeseln gut bestrichen werden, damit nichts anbackt und sich der Kuchen gut aus der Form lösen lässt.

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

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