

## Nuss - Kuchen - Wiener

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

---

250	Gramm	Margarine
250	Gramm	Zucker
4		Eier
150	Gramm	Haselnüsse
6	gestr. TL	Kakao
4	Teel.	Backpulver
120	Gramm	Mehl
130	Gramm	Stärke

### ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

---

120	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Heißes Wassergestiftelte Mandeln zum Bestreuen

### Anleitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier hinzufügen und so lange rühren, bis alles gut verbunden ist. Gemahlene Haselnüsse und das mit Kakao und Stärke gemischte und gesiebte Mehl dazu geben, und verrühren. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 70 Minuten backen. Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker sieben und mit dem warmen Wasser verrühren.

Den erkalteten Kuchen damit glasieren, und mit Mandeln bestreuen.