

Nuss - Kuchen mit Grieß

Kategorien: Kuchen
Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Milch
2		Eier
250	Gramm	Grieß
250	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Backpulver

Anleitung:

Backrohr auf 190°C vorheizen. Milch und Eier verquirlen. Grieß, Haselnüsse, Zucker und Backpulver vermischen und mit der Eiermilch verrühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und 35-40 Minuten backen.

Guten Appetit!