

Nuss - Quark - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Nuss, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen

150	Gramm	Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
5		Eier
250	Gramm	Quark 20%
200	Gramm	Nougatmasse
200	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
100	Gramm	Haselnuesse; gehackt
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
		Semmelbroesel; fuer die Form
		Margarine; fuer die Form
		Puderzucker; z. Bestaeuben

Anleitung:

Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, die Eier nacheinander zufügen. Ausgedrückten Quark, geschmolzene Nougatmasse und Haselnuesse dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbroeseln ausgestreute Bundform (22 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60-70 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.