

Nusskuchen "Stockholm"

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eier
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
400	Gramm	Nuesse, gemahlen
2	Essl.	Semmelmehl, gehaeuft
2	Teel.	Backpulver, gestrichen

Anleitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker kurz verschlagen, Nuesse mit Semmelmehl und Backpulver vermischt zugeben und gut verruehren. Kastenform fetten, mit Pergamentpapier auslegen, fetten, Teig einfuellen, glattstreichen. Backzeit: 55-65 Minuten mit 175GradC. Garprobe(*) machen, auf einen Rost stuerzen, Papier abziehen. Erkalten lassen, mit Staubzucker bestaeuben. Dieser Nusskuchen ist sehr schnell zubereitet und haelt sich lange frisch. (*)

Garprobe: In den Kuchen nach der empfohlenen Backzeit mit Holzspiesschen einstechen. Wenn kein Widerstand mehr spuerbar ist, ist der Kuchen fertig -, sonst weitere 5-10 Minuten backen.