

Walnuss - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Nüsse

Zutaten für: 8 Portionen

90	Gramm	Mandeln, gerieben
100	Gramm	Walnusskerne, gerieben
6		Eigelb
200	Gramm	Zucker
6		Eischnee
20	Gramm	Mehl
1	Prise	Backpulver

Anleitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach die übrigen Zutaten zugeben, dabei zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Bei 175°C auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

Sollte bis drei Tage im Voraus zubereitet werden - zieht dann besser durch!