



Nusskuchen nach Urgrossmutterart

5 Stk. Eier
300 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse

Die Haselnüsse in einer Pfanne (ohne Fett) unter rühren rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen, das Eigelb einzeln zur Butter-Zuckercreme rühren. Wenn die Masse locker und schaumig ist, das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und abwechseln mit den Haselnüssen unter den Teig ziehen. Eine Kuchenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen. Bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen.

En Guetä

BEWA
Küchen

