

EINFACHER NUSSKUCHEN

★★★★★ 5 bei 52 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



1 h



Rührteig



Heißluft



170 Grad



50 min



Zubereitung

- 1** Die Kastenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-kl-ein/>) mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen.
- 2** Für den Rührteig ([>Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) Butter, Zucker und Eier für 3 Minuten mit dem Mixer gut verrühren. Weizenmehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und Milch dazugeben und nochmals kurz durchrühren.
- 3** Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.
- 4** Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG)

TEIG

140 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
100 g	fein geriebene Haselnüsse
100 g	fein geriebene Mandeln
120 g	Milch

FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel