EINFACHER NUSSKUCHEN

4.9 bei 59 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min



Zubereitung

1. Die Kastenform (https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-klein/) mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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