

EINFACHER NUSSKUCHEN



Die Kastenform mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen.

Für den Rührteig Butter, Zucker und Eier für 3 Minuten mit dem Mixer gut verrühren. Weizenmehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und Milch dazugeben und nochmals kurz durchrühren.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG)

TEIG

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

FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel