

Nusskuchen



ZUTATEN:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 220 g Mehl
- 180 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 4 Eier
- 1 Pck Backpulver
- 1 Prise Salz
- 130 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 125 ml Milch
- Schokolade und gehackte Nüsse für die Dekoration



ZUBEREITUNG:

Eine Kastenform mit ca 30 cm Länge mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Öl mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel mehrere Minuten verquirlen. Dann nach und nach die Eigelbe unter die Ölmischung rühren. Das Mehl mit Backpulver und den Nüssen mischen und unter die Ei-Öl-Mischung ziehen. Die Milch hinzufügen und gut verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form füllen und für ca. 50 - 55 Minuten backen. Den Kuchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Küchengitter komplett auskühlen lassen.

Mit der geschmolzenen Schokolade und den gehackten Nüssen dekorieren.



Instagram: @ANJA_BACKEN