

Nusskuchen nach Urgroßmutterart

Zutaten

4-5 Eier
300 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

- 1) Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne (ohne Fett) unter Rühren rösten, bis sie anfangen zu duften. Abkühlen lassen.
- 2) Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
- 3) Die Eier trennen, das Eigelb einzeln zur Butter-Zuckercreme rühren.
- 4) Wenn die Masse locker und schaumig ist, das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren.
- 5) Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit den Haselnüssen unter den Teig ziehen.
- 6) Eine Napfkuchenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen. Bei 200°C (Gas: Stufe 6) ca. 60 Minuten backen. Mit einem Hölzchen in den Kuchen stechen. Bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen gar.
- 7) Nach 5 Minuten aus der Form stürzen. Vor dem Anschneiden eine Stunde auskühlen lassen.