

Zutaten für 1 Kuchen

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter (weich)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Milch
- 1 Prise Salz



Als Glasur

- 200 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Schlage die Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handrührgerät schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu und rühre sie unter. Füge die Milch hinzu und rühre sie ebenfalls unter. Mische das Mehl mit Backpulver und den gemahlenden Nüssen. Rühre es in die Butter-Zucker-Ei-Masse. Nur kurz, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
3. Fette eine Kastenform (ca. 25 cm) und fülle den Teig hinein. Backe den Kuchen 60 Minuten im unteren Drittel deines Backofens. Prüfe mit einem Holzstäbchen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen kleben, ist er fertig.
4. Lass den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten stehen und löse ihn anschließend aus der Form. Lass ihn auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.
5. Schmelze die Schokolade und verteile sie auf dem abgekühlten Kuchen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

