



oma hannas nusskuchen

zutaten

200g Butter
200g Zucker
5 Eier
325g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250g Puderzucker
200g Haselnüsse
Salz

zubereitung

Die Eier trennen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Salz und Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit der Hälfte des Backpulvers vermischen und nach und nach zur Eiermischung geben.

Eiweiße mit einer Prise Salz fast steif schlagen. Puderzucker unterrühren, Haselnüsse fein hacken und mit dem restlichen Backpulver vermischen. Mit einem Kochlöffel unterheben.

Teig wie Marmorkuchen (zuerst den weißen Teig, dann die Nussmasse) in eine gefettete Kastenform füllen, mit einer Gabel marmorieren und 45 Minuten im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen backen.

