

"Limetten-Nuss-Kuchen" von V. Rabe, Westerholz

175 g Butter	Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.
4 Eier	Eier, Vanillezucker und Puderzucker aufschlagen.
180 g Puderzucker	Mehl mit Backpulver mischen, über die Eimasse sieben, Haselnüsse und Limettensaft hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Nach und nach die zerlassene Butter mit unerrühren.
1 P. Vanillezucker	
Saft einer Limette	
200 g gem. Haselnüsse	Den Boden einer Königs-kuchenform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen.
300 g Mehl	
1 P. Backpulver	Limetten-Marmelade mit einem Schneebesen cremig rühren. Mit einem Teelöffel die Marmelade mittig als Streifen auf den Teig setzen. Vom Rand ca. 2,5 cm ab bleiben.
175 g Limetten-Marmelade	
<u>Glasur:</u>	Restlichen Teig einfüllen und glattstreichen.
Puderzucker	Im vorgeheizten Backofen bei 175°C U-/Oberhitze 50 min backen.
Saft einer Zitrone	Ausgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit dem Zuckerguss glasieren.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.