

"Nusskuchen" von C. Marreck, Rotenburg/Wümme



Eine Kranzkuchenform sehr gut einfetten und mit Paniermehl austreuen.

Die Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig rühren. Dann nacheinander alle anderen Zutaten dazugeben und unterrühren (der Teig ist recht flüssig).

9 Eier

350 g Zucker

1 P. Vanillezucker

500 g gemahlene Nüsse

1 P. Backpulver

100 g Raspelschokolade

1 Fläschen Rum-Aroma

Den Teig in die Kuchenform füllen und ca. 50-60min bei 180 °C backen.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form ca 2-3 min ruhen lassen, dann zum Erkalten auf ein Gitter stürzen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Kuvertüre überziehen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

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