

"Hefe-Nusskuchen vom Blech" von V. Rabe, Westerholz



Aus den Zutaten "Teig" einen Hefeteig bereiten. Teig aus der Rührschüssel nehmen und abgedeckt auf einer bemehlten Arbeitsfläche 45min ruhen lassen.

Teig auf die Größe des Backbleches ausrollen. Blech einfetten und Teig darauf legen, abdecken und weitere 45min ruhen lassen.

Teig:

600 g Mehl

1 Hefewürfel

250 ml Milch

100 g Zucker

4 Eigelb

geriebene Schale 1 Zitrone

100 g Butter

1 TL Salz

Füllung:

4 Eiweiß

50 g Zucker

150 g gem. Haselnüsse

2 EL Honig

Streusel:

150 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

Füllung:

Eiweiß, Zucker und Honig zusammen steif schlagen. Nüsse unter die Masse heben.

Gleichmäßig auf den Teig streichen. Streusel zubereiten und auf den Teig verteilen.

180°C U-
/Oberhitze, Umluft 160°C. Backofen vorheizen. Backzeit ca. 25-30min.

