

Nutellakuchen

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	15 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Backpulver	1 Pkg.
Nutella / Haselnußcreme	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Topfen / Quark	250 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Gemahlene Haselnüsse	20 Dekagramm

Zubereitung:

Margarine und Staubzucker rühren, Eier dazugeben,
Nüsse, Nutella, Topfen unterrühren,
Backpulver mit Mehl vermischen und unterrühren
1 Std bei 160 Heißluft backen (Springform)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1073-Nutellakuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at