

# 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](http://www.koch-idee.at)