

Nusskranzkuchen

Rezept für 24 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Backpulver | 1 Pkg. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Butter | 25 Dekagramm |
| Feinkristallzucker | 25 Dekagramm |
| Weizenmehl (glatt) | 25 Dekagramm |
| Kochschokolade | 10 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Vollmilch | Etwas / nach Bedarf |
| Gemahlene Haselnüsse | 20 Dekagramm |

Zubereitung:

Butter und Zucker rühren, Eier dazu und gut rühren. Den Rest dazu und kurz verrühren. Schokolade gekackt unterheben. Heißluft 170°C 1 Stunde.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1212-Nusskranzkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at