

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