

# Nusskuchen (Spanische Masse)



Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Feinkristallzucker	100 g
Backpulver	1 Teelöffel
Margarine / Thea	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Walnuss / Walnüsse	150 g
Kochschokolade	100 g
Biskuit	100 g

## Zubereitung:

Margarine, Staubzucker und Dotter schaumig rühren. Schnee mit Kristallzucker und einer Prise Salz steif schlagen und unter die Eiermasse heben. Schokolade in kleine Stücke hacken und Biskuit (Biskotten) zerbröseln, mit den Nüssen und dem Backpulver unter die Masse heben.

Bei 175°C HL ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Marmelade bestreichen und mit Schokoglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2079-Nusskuchen-Spanische-Masse.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)