

Nusskuchen von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	150 g
Gemahlene Haselnüsse	250 g
Backpulver	1 Stk.
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Grieß	250 g

Zubereitung:

Backrohr auf 190Grad vorheizen.

Milch und Eier gut mit dem Schneebesen verrühren.

Grieß, geriebene Haselnüsse, Zucker und Backpulver vermischen und mit der Eiermilch verrühren.

Den Teig in eine ausgefettete und bemehlte Ringform füllen und 35-40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-675-Nusskuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at