

Nusskuchen



Zutaten: Teig

Zutaten: Belag

80g	Butter	1 Päckchen	Sahnesteif
80g	Zucker	1 Becher	Sahne
200g	gemahlene Haselnüsse	1/4 Liter	Eierlikör
1 Päckchen	Vanillezucker		
5	Eier		
1 Teelöffel	Backpulver		
100g	Schokostreusel		
1-2 Esslöffel	Rum		
1-2 Esslöffel	Cognac		

Saftiger Nusskuchen mit Eierlikör Haube

Zuerst die Eier vom Dotter trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach die Haselnüsse und Schokostreusel dazu geben und alles gut mit einander verrühren.

Nun den Rum, Cognac und das Backpulver untermischen.

Wenn das geschehen ist, das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig in einer runden 26er gefetteten Backform bei 180 Grad 50 - 60 Minuten backen.

Der Belag:

Die Sahne mit den Sahnesteif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Auf die Sahneschicht dann gut verteilt den Eierlikör geben.