



## Nusskuchen

<b>Saison</b>	Ganzes Jahr	<b>Anzahl Personen</b>	6-8
<b>Zubereitungszeit</b>	30 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Zvieri / Dessert
<b>Backzeit</b>	25-30 Minuten		
<b>Utensilien</b>	Kuchenblech rund 32 cm		

### Nusskuchen

500	g	Kuchenteig
150	g	Haselnüsse, gemahlen
130	g	Zucker
1	KL	Mehl
2		Eier
1		Zitrone, abgeriebene Schale
0,5	dl	Milch

Teig ausrollen, Blech belegen und mit Gabel einstechen.

Eier und Milch verrühren, Zucker, Haselnüsse, Mehl, Zitronenrinde darunter rühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Masse auf Teigboden gleichmässig verstreichen.  
In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

### Glasur (nach Belieben)

150	g	Puderzucker
2	EL	Zitronensaft
2	EL	Wasser

Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser aufrühren, den leicht abgekühlten Kuchen damit glasieren.

**Autor/Quelle:** Union de paysannes neuchâtelaises

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf [www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/](http://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/)

