

Nusskuchen

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Rohrohrzucker *
- 4 Stück Eier
- 1 Esslöffel Vanille-Zucker *
- 2 Becher Dinkelmehl hell *
- 1 Päckchen Backpulver *

* Diese Zutaten gibt es in der
Gailertsreuther Mühle

Die Zutaten zu einem Teig verrühren. Die Zutaten können gleich im Sahne-Becher abgemessen werden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen.

Bei 200 Grad 10 Minuten backen.

Während der Backzeit den Nussbelag zubereiten.

- 150 Gramm Butter
- 1 Becher Rohrohrzucker *
- 200 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Kokosflocken *
- 8 Esslöffel Milch

Für den Belag die Butter zerlassen, Zucker, Nüsse und Milch unterrühren. Interessant wird der Kuchen auch durch die zusätzliche Beimischung von einigen gehackten Nüssen oder geriebenen Äpfeln.

Den Belag Löffel für Löffel auf dem noch weichen Teig verteilen und weitere 10 Minuten backen, bis die Nussmasse leicht braun ist.

Der leckere Kuchen hält sich gut einige Tage und schmeckt am besten, wenn er offen aufbewahrt wird.

„Guten Appetit“ wünscht der Mühlenkobold

