



## *Nusskuchen – ein Klassiker*

### Zutaten:

225 g Butter

190 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

300 g gemahlene Haselnüsse

200 g Schokoraspeln

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

¼ l Milch

1 Prise Salz

Zusätzlich: 170 g Zartbitter Kuvertüre,

1 Handvoll ganze Haselnüsse

### Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und fettet eine Napf- oder Guglhupfform ein.
2. Schlagen dann in einer Rührschüssel mit einem Handmixer Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig.
3. Gebt anschließend Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Salz hinzu und lasst die Milch nach und nach einfließen.
4. Zum Schluss hebt Ihr die Schokoraspeln vorsichtig unter.
5. Nun könnt Ihr den Teig in Eure gefettete Form geben und ab damit in den Ofen für ca. 1 Stunde.
6. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, könnt Ihr ihn mit der geschmolzenen Kuvertüre und den ganzen Haselnüssen verzieren.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*