

Nusskuchen

ZUTATEN

- 4 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 4 Eiweiß
- 250 g Zucker
- Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 250 g Haselnüsse, gemahlen
- 1/2 TL Zimt



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Eine Springform mit 26 cm gut einfetten und mit Semmelbröseln ausbröseln
3. Eiweiß mit Prise Salz steifschlagen
4. Das ganze Ei und das Eigelb mit Zucker zu schaumiger Masse schlagen
5. Vanilleextrakt unterrühren
6. Die gemahlenen Nüsse mit 1/2 TL Zimt vermischen und mit dem Teigspachtel unter die Eiermasse rühren
7. Das Eiweiß auf 3 Mal vorsichtig unter der Masse ziehen
8. Masse in die Springform füllen und 35 Minuten bei 180 Grad backen
9. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren

