

Nusskuchen mit Traubenkernmehl

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

250 g	Butter, weich
150 g	Zucker
4	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Dinkelmehl
20 g	Traubenkernmehl
1 Päckchen	Backpulver
200 g	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Milch



Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die trockenen Zutaten hinzugeben und gemeinsam mit der Milch nach und nach verrühren. Den Teig in eine Kastenform geben und auf mittlerer Schiene etwa 60 Minuten backen. Anhand der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist. Das Gebäck zum Schluss mit Glasur verzieren, mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre überziehen.