

# EINFACHER NUSSKUCHEN

★★★★★ 5 bei 49 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Kastenform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/kuchenform-kl ein/>) mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sand masse/>)) Butter, Zucker und Eier für 3 Minuten mit dem Mixer gut verrühren. Weizenmehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und Milch dazugeben und nochmals kurz durchrühren.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und dann aus der Form stürzen.

## Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM (30 CM LANG)

#### TEIG

140 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
100 g	fein geriebene Haselnüsse
100 g	fein geriebene Mandeln
120 g	Milch

#### FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel