

---

# Lockerer Nusskuchen

## **Für den Rührteig:**

150 g Butter

150 g Zucker

2 Eier+4 Eiweiß

1 Pä. Vanillezucker

30 ml Eierlikör

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g Weizenmehl 405

2 TL Backpulver

## **Zum Fertigstellen:**

Etwas Puderzucker

Das Eiweiß steifschlagen.

Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier nach und nach unter rühren zugeben. Eierlikör einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und über die Masse sieben. Haselnüsse zugeben. Alles mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unterheben.

Eine Kastenform (30 cm) gut fetten und bemehlen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten hell backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kurz vor dem servieren mit Puderzucker besieben.

---

**Backtemperatur:** 180°C Umluft

**Backzeit:** 40 Minuten

