

„Backe, backe Kuchen das beste Kuchenrezept für euch hat gerufen!“

Hello Friends, ich bin es wieder eure Larina und diesmal mit der Lieben Verena H.

Heute wollen wir euch ein Kuchenrezept vorstellen, welches laut Verena empfehlenswert ist.

Die Frage ist nur, wieso?

Sie empfiehlt ihn euch da es sehr simple ist, diesen Kuchen vorzubereiten und außerdem hat man meist alle Zutaten zuhause und somit kann zu jeder Zeit gebacken werden 😊

Dazu kommt noch, dass der Kuchen, laut ihren Erfahrungen lange haltbar ist.

Jetzt kommen wir zu dem Wesentlichen, es handelt sich hierbei um einen Nusskuchen, wofür ihr folgendes benötigt:

- 6 Eier
- 300g Zucker
- 160g Mehl
- Bisschen Backpulver
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 125g geschmolzene Margarine
- Semmelbrösel

Zusätzlich benötigt ihr noch:

- Eine Backform
- Rührschüssel
- Rührstab
- **GANZ WICHTIG: Gute Laune und Spaß am Backen!**

Zubereitung:

- 1. Zunächst einmal müssen die Eier und der Zucker ca. 10 Minuten verrührt werden.**
- 2. Ist das erledigt, werden die Haselnüsse, das Backpulver und das Mehl mit untergerührt.**
- 3. Jetzt wird Margarine in einem Topf oder in der Mikrowelle warm gemacht, damit man anschließend die nicht mehr so heiße Margarine ebenfalls untergerührt kann.**
- 4. Bevor die fertige Teigmasse in die Backform kommt, muss die Form eingefettet und die Semmelbrösel ausgestreut werden.**
- 5. Nun kann die Teigmasse gleichmäßig in die vorbereitete Backform eingegossen.**
- 6. Der Kuchen wird nun bei 170 Grad ca. 45 Minuten gebacken.**
- 7. Nach 45 Minuten wird der Kuchen aus dem Backofen geholt und muss für eine kurze Zeit ausgekühlt und dann geschnitten werden.**
- 8. Ist das erledigt, schnappt ihr euch ein Teller und eine Kuchengabel und genießt euren selbstgemachten Nusskuchen!**

Tipp:

Verena möchte euch als Tipp mitgeben, dass ihr am Ende vielleicht noch flüssige Schokolade über den Kuchen streicht, damit ihr eine leckere Schokoglasur habt.

So jetzt seid ihr wieder an der Reihe!

Backt den Kuchen, nach Verenas Rezept, nach und schickt mir gerne Bilder und eure Meinung über die E-Mail larina.berg@betreuwo.de .

Viel Spaß beim Backen!