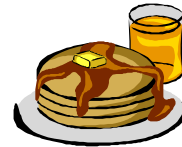
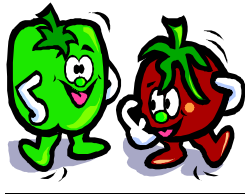


# Kitchenette

Gelsenkirchen Sep` 04



## „Nußkuchen für Fahrradfahrer - Ausdauer Nußkuchen“



### Haselnußkuchen

Z utaten:

150gr. Butter; 4 Stck. Eier; 100gr. Mehl  
200gr. Z ucker ; 50gr. Speisestärke;  $\frac{3}{4}$  Pck. Backpulver;  
1 Pr.Salz; 300gr. Gem. Haselnüsse; 100gr. Schokoltröpfchen.

Die Butter, den Z ucker u.die Eier schaumig rühren.

(Die Eier einzeln zuführen)

Anschließend die anderen Z utaten unterrühren.

Alles in einer gut gefetteten Kastenform geben und 1h bei 160 Grad backen.

Anschließend den Kuchen gut einwickeln u. 2-3 Tage in den Kühlschrank legen, dann mit weißer oder dunkler Kuvertüre überziehen.

( damit der Kuchen gut aus der Form fällt , sie mit Mehl bestäuben u. nach der Zeit im Ofen etwas schwitzen lassen ca. 5 Min.)

Guten Appetit

Dieses Rezept wurde mir von Kirsten Grotemeyer aus Minden empfohlen. Es wurde in der Sportschule Radevormwald von allen Teilnehmern probiert und für Super erklärt

Herzlichen Dank Kirsten