

## HASELNUSSKUCHEN

Backmischung für einen leckeren Haselnusskuchen

### Inhalt:

Gewicht: 430g Backmischung in der Weckflasche, 530 ml  
Zutaten Backmischung: Weizenmehl, Zucker, Haselnüsse (gemahlen), Schokolade (geraspelt, enthält Sojalecithin), Backpulver (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Stärke), Salz, Zimt

| Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |        |                       |              |              |                             |              |                 |
|---------------------------------------|--------|-----------------------|--------------|--------------|-----------------------------|--------------|-----------------|
| Energie                               |        | Kohlenhydrate (Gramm) |              | Fett (Gramm) |                             | Salz (Gramm) | Eiweiss (Gramm) |
|                                       |        |                       | davon Zucker |              | davon gesättigte Fettsäuren |              |                 |
| kJ                                    | kcal   |                       |              |              |                             |              |                 |
| 2.035,73                              | 486,44 | 63,71                 | 38,80        | 21,24        | 3,83                        | 0,08         | 8,03            |

Was Sie für die Zubereitung noch brauchen:

- Butter: 130g,
- Ei: 130g (entspricht 3 Eier, S, Tipp: Eier sollten ca. 2 Wochen alt sein)
- Backform (z.B. Muffinform, kleine Kastenform)
- Rührmaschine oder Handmixer

### Backanleitung

Die Zutaten auf Zimmertemperatur vorwärmen.

- 1) Alle trockenen Zutaten aus der Flasche in eine Schüssel geben und vermischen.
- 2) Zimmerwarme Butter mit dem Mixer schaumig schlagen.
- 3) Eier aufschlagen und in einem Gefäß bereitstellen.
- 4) Trockene Zutaten und Eier im Wechsel nach und nach in den Mixer zugeben und verrühren, bis eine gleichmäßig-cremige Masse entsteht.
- 5) Die Masse in die eingefettete Backform füllen (Tipp: ca. 20 Min. ruhen lassen).
- 6) Ofen vorheizen (175 Grad, Ober/Unterhitze)
- 7) Gefüllte Backform in den Ofen geben und ca. 15-20 Min. backen (Backdauer variiert je nach Form, Stäbchentest!)
- 8) Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

*Guten Appetit!*