Rezept

Blitznusskuchen

Ein Rezept von Blitznusskuchen, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
1 TL	Backpulver
30 g	Zucker
	Fett fürs Blech
200 g	Zucker
2 EL	Mandellikör (ersatzweise Mandelsirup)
300 g	Mehl
100 g	Haselnussblättchen
30 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backblech fetten. Butter, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör schaumig schlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver unterrühren.

2. Den Teig auf dem Backblech verstreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Die Haselnussblättchen mit dem Zucker mischen, auf den Kuchen streuen. Mit Butterflöckchen belegen und den Kuchen in 15-20 Min. fertig backen.