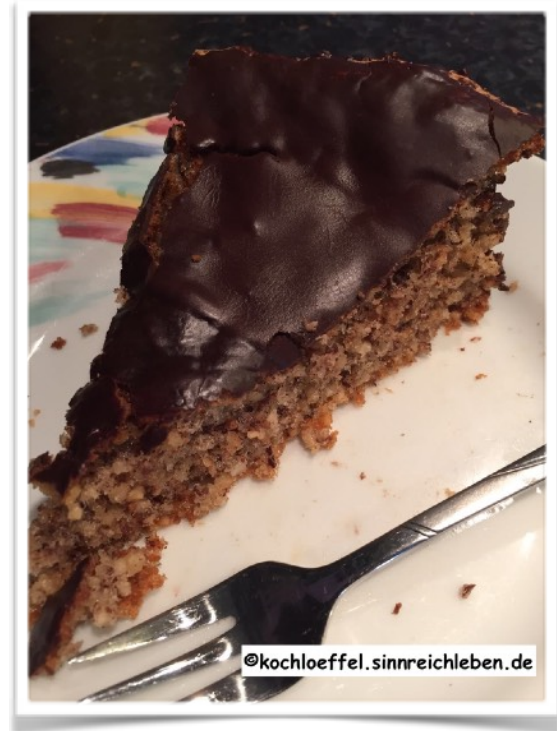


Eichhörnchen-Kuchen

Dieser Kuchen ist so fluffig weich, wie der Schwanz eines Eichhörnchens, daher auch der Name. Zudem es er wirklich sehr leckerer Nusskuchen.

Zutaten	Menge
Eier	6 Stk
Puderzucker	200 g
gehackte Haselnüsse	100 g
gemahlene Haselnüsse	150 g
Backpulver	1/2 Päckchen
Vanille-Paste	1 TL
Zimt, gemahlen	1/2 TL



Zubereitung

1. Wenn du keine Küchenmaschine besitzt, so trenne zuerst die Eier. Anschließend schlägst du das Eiweiß zu Schnee und stellst es zu Seite.
2. Mit der Küchenmaschine gibst du die Eier und den Zucker in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Beides lässt du für 20 Minuten weiß-schaumig aufschlagen.
3. In der Zwischenzeit wiegst du die restlichen Zutaten ab und mischst sie durch.
4. Je nachdem wie lange dein Backofen zum Vorheizen benötigt, wird dieser auf 180° jetzt angeschaltet.
5. Ebenso legst du eine Springform (26 cm) mit Backpapier aus.
6. Wenn deine Ei-Zuckermasse schön weiß-schaumig aufgeschlagen ist, gibst du esslöffelweise, die zusammen gemischten trockenen Zutaten hinzu. Nun wird alles ganz vorsichtig untergehoben.
7. Ist der Teig gut durchgemischt lässt du ihn vorsichtig in die Springform fließen.
8. Zum Schluss wird er für ca. 60 Minuten gebacken.

Dieses Rezept ist von
kochloeffel.sinnreichleben.de - Kochlöffel on Air

