

Mamas Nusskuchen

• DER Kuchen meiner Kindheit •



Zutaten

200g Puderzucker

6 Eier, getrennt

1 (Voll-) Ei

250g Haselnüsse

1/2 Päckchen Backpulver

4 Scheiben Zwieback

etwas Zimt

1 Prise Salz

Fett und Semmelbrösel/Zwieback für die Form

Zubereitung

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und dann mahlen. (Eilige nehmen einfach bereits gemahlene Nüsse).

Zwieback ebenfalls mahlen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.

Eigelb schaumig rühren, Puderzucker unterrühren. Zwieback, Nüsse und Backpulver unterrühren.

Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Teig in den gefetteten und mit Semmelbröseln (oder etwas gemahlenem Zwieback) ausgestreuten Zauberkasten (oder eine Kastenform) geben.

Backzeit: 50-60 Minuten bei 180 Grad Ober/Unterhitze, vorgeheizt.
Stäbchenprobe machen.

Tipp:

Der Kuchen bleibt wirklich lange saftig. Ich backe ihn meist am Vortag, damit er richtig schön durchziehen kann.