

Haselnusskuchen



Zutaten

- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 225 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 Eier
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Bitterschokolade



1. Weiche Butter in einer Schüssel geschmeidig rühren. Salz, Zucker, Vanille und Aroma dazugeben. Anschließend die Eier auf höchster Stufe unterschlagen.

2. Mehl und Backpulver unterrühren.

3. Schokolade kleinschneiden und mit den Haselnüssen unter den Teig heben.

4. In einer gebutterten und mit Pergamentpapier ausgelegten Kastenform (30 cm) 45 Minuten bei 160 °C backen.

5. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

