



MUSEUMSCAFÉ
Hofladen & Antiquariat

NUSSKUCHEN

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

Boden

500 ml Buttermilch
3 Eier
Backpulver
250 g Mehl
300 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehobelte Mandeln
50 g gehobelte Haselnüsse
50 g Walnüsse

Zum Verfeinern

100 g Zucker
100 g Kokosraspeln
100 g flüssige Butter
200 ml Schlagsahne

Die Masse auf ein gefettetes Blech geben.

100 g Zucker und 100 g Kokosraspeln gehören unbedingt darüber.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf mittlerer Schiene ca. 19 Minuten backen, dann rausnehmen und 100 g flüssige Butter gleichmässig auf dem Kuchen verteilen.

Er wünscht, noch 5 Minuten weiter im Ofen zu verbringen. Abschließend freut er sich auf das Beträufeln/ Begießen mit 200 ml Schlagsahne. Nach der finalen Veredlung ruht sich das Prachtstück gerne 15-20 Minuten aus.

Zum warmen Kuchen reichen wir am liebsten Schlagsahne (ohne Zucker – im Kuchen ist genug davon).

