



Holländischer Nusskuchen

Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 4 Eigelb
- 350 g Mehl
- 2 Teelöffeln Backpulver
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 200 g geriebene Nüsse



Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Eigelb hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver in die Masse einrühren.

Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und zum Schluss die geriebenen Nüsse unterheben.

Eine Springform einfetten und den Rührteig hineingeben. Etwas glatt streichen. Die Eischneemasse darauf geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Bei 180° circa 50 Minuten auf unterster Schiene Ober- und Unterhitze backen. Dieser Kuchen schmeckt am besten wenn man ihn einen Tag durchziehen lässt.

Guten Appetit!