

Nusskuchen

Zutaten:

- **250gr.** Sanella (Margarine)
- **6** Eier
- **300gr.** Zucker
- **250gr.** gemahlene Haselnüsse
- **100gr.** gehackte Mandeln
- **250gr.** Mehl
- **1Päckchen** Backpulver
- **1Päckchen** Vanille-Zucker
- **2Päckchen** Haselnussglasur oder Vollmilch-Schokoladenglasur

Zubereitung:

Eier, Sanella und den Zucker in eine Schüssel geben. Alles mit einem Mixer gut verrühren. Dann das Päckchen Vanillezucker hinzugeben. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver hinzufügen und ebenfalls verrühren. Zum Schluss die gemahlenen Haselnüsse und Mandeln unterrühren.

Das Ganze in eine gefettete Kuchenform geben und im Backofen bei ca. 180° im Umluft betrieb ca. 60-70 Minuten backen. Zu guter Letzt den Kuchen nach dem er abgekühlt ist, mit der Glasur bestreichen.

Hinweis:

Wenn man diesem Teig zusätzlich zwei geraspelte Möhren hinzufügt, erhält man so auch einen Möhren-Nusskuchen.