



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Elfis Nusskuchen

- 225 g GEFRO Pflanzenfett
- 5 Eigelb
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 5 Eiweiß

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Elfis Nusskuchen

Rezept für 1 Personen
Zubereitung ca. 75 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,8 g Fett 21,7 g Kohlenhydrate 4,7 g Eiweiß 316 kcal Brennwert

Elfis Nusskuchen 5 Eigelb schaumig rühren. 225 g **GEFRO Pflanzenfett**, 230 g Zucker, 130 g Mehl, 200 g gemahlene Haselnüsse und 1/2 Päckchen Backpulver vermischen und hinzufügen. 5 Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.

Den fertigen Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form geben und bei 180°C ca. 45 - 55 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Schokoladenguss bestreichen.

Tipp: Ein echter Klassiker unter den Rührkuchen. Geht schnell und schmeckt immer. Wird gern mit einem Klecks Sahne serviert und gegessen!