



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen von **Elfi's Nusskuchen** benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO Reformversand

Wernher-von-Braun-Strasse 21
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0800 / 95 95 100*

Telefax 0800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail info@gefro.de

Alle übrigen Zutaten besorgen Sie sich bei dem Händler "Ihres Vertrauens"...

Einkaufszettel

Elfi's Nusskuchen

- 5 Eigelb
- 225 g GEFRO Pflanzenfett
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 5 Eiweiß

Elfi's Nusskuchen

Rezept für 1 Kuchen (16 Stück). Zubereitung ca. 75 Minuten.

Nährwerte pro Stück:

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

Elfi's 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!