



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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 Pflanzenfett
- 5 Eigelb
- 230 g Zucker
- 130 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 0,5 Päckchen Backpulver
- 5 Eiweiß

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Elfis Nusskuchen

Rezept für 1 Person**Zubereitung ca. 75 Minuten****Nährwerte pro Portion:**

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

1 Teig vorbereiten:

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

5 Eigelb schaumig rühren. Dann 225 g Pflanzenfett, 230 g Zucker, 130 g Mehl, 200 g gemahlene Haselnüsse und ½ Päckchen Backpulver hinzufügen und alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2 Eischnee unterheben:

5 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, bis eine luftige, gleichmäßige Masse entsteht.

3 Backen:

Eine Gugelhupf-Form einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45-55 Minuten backen, bis er goldbraun ist (Stäbchenprobe machen).

4 Verzieren:

Den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann herauslösen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit Schokoladenguss überziehen und trocknen lassen.

Tipps & Varianten

Tipp: Ein echter Klassiker unter den Rührkuchen - gelingt immer, schmeckt himmlisch und passt perfekt zu einer Tasse Kaffee.

Variante: Für eine feine Nougatnote 2 EL Nuss-Nougat-Creme in den Teig rühren oder etwas gehackte Schokolade untermischen.

Nicht vergessen: Mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne serviert schmeckt dieser Nusskuchen besonders köstlich.