

Haselnuss-Most-Kuchen

ZUTATEN

250 g Butter
300 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Eier
250 ml Most
150 g geriebene Haselnüsse
150 g geriebene Schokolade
380 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
Schokoglasur



ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln einrühren. Most, geriebene Haselnüsse und geriebene Schokolade einrühren. Schnee und das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd unterziehen.

Masse auf ein befettetes, bemehltes Blech geben.

Bei mittlerer Hitze ca. 25 min backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.

