Dietlindenkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Teig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Speisestärke
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- 1 Esslöffel Milch

Guss:

- 100 g Puderzucker
- 2-3 Esslöffel Wasser

Zum Bestreuen:

- 2 Esslöffel gehackte Haselnusskerne

Zubereitung

1. Für die Masse das Fett schaumig rühren und
   das Vanillinzucker dazugeben. Abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus
   Stärke, Mehl und Backpulver darunter rühren.

2. 1/3 der Masse in eine gut gefettete Kastenform (Länge: 30 cm) füllen. Unter die
   Hälfte der restlichen Masse die Haselnusskerne und die Milch rühren. Die
   Nussmasse auf die helle Masse geben, die restliche Masse darüber geben und glatt
   streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C etwa 50-55 Minuten backen. Nach einer
   Backzeit von 15 Minuten den Kuchen mit einem Messer längs einschneiden, damit
   die Oberfläche einreißt.

4. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und mit dem Gemisch aus
   Puderzucker und Wasser bestreichen. Mit gehackten Haselnüssen bestreuen.