Wiener Nusskuchen



© lecker-backen.de

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform (30 cm Länge):

Rührteig:

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 2 gestrichene Esslöffel Kakao
- 2 Teelöffel Backpulver
- 125 g Mehl
- 125 g Stärke

Außerdem:

- 120 g Puderzucker
- 2 Esslöffel heißes Wasser
- gestiftelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig rühren, zimmerwarme Eier hinzufügen und so lange rühren, bis

alles gut verbunden ist. Gemahlene Haselnüsse und das mit Kakao und Stärke gemischte und gesiebte Mehl dazu geben und verrühren. Den Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (30 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 70 Minuten backen. 5 Minuten nach dem Backen den Kuchen in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

2. Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker sieben und mit dem warmen Wasser verrühren. Den erkalteten Kuchen damit glasieren, und mit Mandeln bestreuen.