

Haselnusskuchen

300gr Mehl
100gr Zucker
1/2 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

} Vermischt

125gr Butter od Margarine dazu
1 Ei
2 Essl. Milch

} dazugeben

- alles zusammenkneten.
- auswallen
- Füllung:

200gr. Haselnüsse
100gr. Zucker

1/2 Eigelb
1 Eiweiss
4-5 Essl. Wasser

} mischen

- auf Teig verteilen
- aufrollen
- mit Messer einschneiden
- mit 1/2 Eigelb + etwas Milch bestreichen

- Backen (auf Wähenblech oder zu einem Kranz geformt in Porzellanform) bei 190° in der Mitte des Ofens ca 35 Min.