



## Nusskuchen

(12 Stücke)

### Zutaten

200	g	Butter
100	g	Zucker
5		Eier (Klasse M)
80	g	Karotte, fein gerieben
100	g	Haselnüsse, gemahlen
100	g	Mandeln, gemahlen
50	g	Traubenkernmehl
50	g	Kastanienmehl
100	g	Reismehl
1	TL	Flohsamenschalen, gemahlen
½	TL	Johannisbrotkernmehl
1	Pck.	Backpulver
120	ml	Milch 1,5 % Fett
		Butter zum Ausfetten der Form
		gemahlene Nüsse zum Ausstreuen der Form



### Zubereitung

- Butter schaumig rühren, Zucker unterrühren, bis er sich gelöst hat
- Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen
- Jedes Eigelb einzeln zugeben und so lange rühren, bis es sich vollständig mit der Fettmasse verbunden hat
- Die feingeriebene Karotte unterrühren
- Mehl mit Verdickungsmittel (Flohsamenschale, Johannisbrotkernmehl), Backpulver sieben und mit den gemahlene Nüssen vermengen. Alles unter die Masse rühren und die Flüssigkeit nach Bedarf zugeben
- Zum Schluss Eischnee unter die Masse heben
- Teigmasse in eine gefettete, ausgestreute Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C bis 200 °C (Ober- Unterhitze) ca. 50-60 Minuten backen
- ausgekühlte Kuchen mit der DZG-Kuchenschablone und Puderzucker garnieren

### Nährstoffangaben:

	Kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
<b>Gesamt:</b>	3924	16294	58,1 g	661,8 g	276,3 g	28	27,5 g
<b>Pro Stück:</b>	<b>327</b>	<b>1358</b>	<b>4,8 g</b>	<b>27,7 g</b>	<b>23,0 g</b>	<b>2</b>	<b>2,3 g</b>