Nusskuchen ohne Mehl

Der schmackhafte Nusskuchen ohne Mehl ist auch für Menschen mit Gluten Unverträglichkeit geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

3 Stk.	Eier
50 g	Haselnüsse (gemahlen)
50 g	Mandeln (gemahlen)
75 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
0.25 TL	Zimt
1 Prise	Salz
	Butter (für die Springform)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den köstlichen Nusskuchen ohne Mehl zuerst das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Eine kleine Springform mit der Butter einfetten.

2. Die Eier trennen und mit einer kleinen Prise Salz zu Eischnee schlagen. In einer andren Schüssel die Eidotter und Zucker geben und zu einer cremigen Masse rühren, Zimt und Vanillezucker hinzufügen. Den Eischnee, Haselnüsse und Mandeln under die Masse heben.

3. Die fertige Masse in die Springform füllen und im Backofen zirka 30 Min. backen. Den Nusskuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Portion ist für eine kleine Springform Durchmesser 20 cm berechnet. Für eine 24cm Form die Zutaten einfach verdoppeln. Zum Nusskuchen ohne Mehl Schlagobers servieren.