

NUSSKUCHEN / NUT CAKE

24er Springform oder 30er Kastenform / **9inch spring form or 11inch loaf pan**

Zutaten Teig

alle Zutaten müssen zimmerwarm sein

5 Eier

250g Butter

250g Zucker

1 Pk Backpulver

100g Mehl

25g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

150ml Milch

400g Nüsse deiner Wahl (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.)

100g Schokodrops

+ Puderzucker

Ingredients Batter

all ingredients have to be at room temperature

5 eggs

1 1/4 cups butter

1 1/4 cups sugar

1 tbsp baking powder

2/3 cups flour

1/4 cups ground almonds or hazlenuts

1 cup milk

4 cups nuts of your choice (almonds, hazlenut, walnut etc.)

1/3 cup chocolate chips

+ powdered sugar

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. die Eier trennen und die Eiweiß steif schlagen
3. in einer weiteren Schüssel die Eigelbe, Butter und Zucker schaumig aufschlagen
4. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse miteinander vermischen
5. im Wechsel mit der Milch zur aufgeschlagenen Masse unter Rühren hinzugeben
6. anschließend die Nüsse eurer Wahl hacken und mit den Schokodrops nur noch unter den Teig heben
7. jetzt das Eiweiß unterheben und in eine gefettete und bemehlte Backform geben
8. für circa 40-45 min backen (Stäbchenprobe)
9. nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben

Instructions Batter

1. preheat oven to 375°F
2. separate eggs and beat egg whites until stiff and set aside
3. in another bowl beat egg yolks, butter and sugar until light and fluffy
4. combine flour, ground nuts and baking powder
5. alternatingly add milk and dry ingredients to fluffy mixture
6. chop nuts of your choice and fold in with chocolate chips
7. last but not least fold in egg whites
8. butter and flour baking pan, add batter and bake for 40-45 min (insert toothpick)
9. after letting it cool off completely, dust with powdered sugar

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien: markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!