

Nusschnitten mit Zimtguss

(gebacken auf dem flachen Bäker von Pampered Chef®)

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Im Thermomix:

Butter, Zucker, brauner Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und 1 Min./ Stufe 3 verrühren.

Mehl, Backpulver, Nüsse und Milch zugeben und 1 Min./ Stufe 3 mischen.

Ohne Thermomix:

Butter, Zucker, brauner Zucker, Vanillezucker und Eier in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

Mehl, Backpulver, Nüsse und Milch zugeben und gut unterrühren.

Dann...

Den flachen Bäker von Pampered Chef® fetten und mit Hilfe des kleinen Streichers den Teig gleichmäßig in die Form verteilen.

Den Kuchen in den bereits vorgeheizten Backofen geben und auf Ober– Unterhitze bei 180 ° ca. 40–45 Minuten backen.

Den Kuchen kurz abkühlen lassen.

Puderrucker, Zimt und Wasser in einer der Elfen anrühren und noch über den leicht warmen Kuchen pinseln.



Zutaten:

180 g Butter (zimmerwarm)

70 g Zucker

70 g brauner Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

180 g Mehl

1 P. Backpulver

90 g Milch

200 g Nüsse

Guss:

100 g Puderrucker

1 TL Zimt

2–3 EL Wasser

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

