



MUSEUMSCAFÉ  
Hofladen & Antiquariat

# NUSSKUCHEN

## WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

### Boden

500 ml Buttermilch  
3 Eier  
Backpulver  
250 g Mehl  
300 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g gemahlene Haselnüsse  
50 g gehobelte Mandeln  
50 g gehobelte Haselnüsse  
50 g Walnüsse

### Zum Verfeinern

100 g Zucker  
100 g Kokosraspeln  
100 g flüssige Butter  
200 ml Schlagsahne

Die Masse auf ein gefettetes Blech geben.

100 g Zucker und 100 g Kokosraspeln gehören unbedingt darüber.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf mittlerer Schiene ca. 19 Minuten backen, dann rausnehmen und 100 g flüssige Butter gleichmässig auf dem Kuchen verteilen.

Er wünscht, noch 5 Minuten weiter im Ofen zu verbringen. Abschließend freut er sich auf das Beträufeln/ Begießen mit 200 ml Schlagsahne. Nach der finalen Veredlung ruht sich das Prachtstück gerne 15-20 Minuten aus.

Zum warmen Kuchen reichen wir am liebsten Schlagsahne (ohne Zucker – im Kuchen ist genug davon).

