

Nusskuchen in Hasenform

Vorbereitung der Formen:

Drei Hasenbackformen gründlich mit Fett auspinseln, mit Paniermehl ausstreuen und zusammensetzen.

Zutaten für den Teig:

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g gemahlene und geröstete Nüsse
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rum
- 100 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten.

Den fertigen Teig gleichmäßig auf die drei vorbereiteten Hasenformen verteilen. Die Formen leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit der Teig sich gut verteilt und eventuelle Luftblasen entweichen.



Backzeit und Temperatur:

- Heißluft: 175 °C
- Ober-/Unterhitze: 190 °C
 - Gas: Stufe 2–3

Backdauer: etwa 35 Minuten