

Nusskuchen Stockholm

Portionen

1 Kuchen

Wartezeiten

Zutaten

- 6 Eier
- 250g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 400g Haselnüsse (gemahlen)
- 2 Esslöffel Semmelbrösel (gehäuft)
- 1 Packung Backpulver
- 1 Esslöffel Puderzucker

Zubereitung

1. Ofen auf 160°C vorheizen
2. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen
3. Nüsse, Semmelbrösel und Backpulver miteinander mischen und unter die Schaummasse rühren
4. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe)
5. Den Kuchen auf einen Rost stürzen, abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben

Quellen

- [ChefKoch](#)

