

## Haselnusskuchen

150 g Butter  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillezucker  
½ TL Zimt  
1 Prise gemahlene Nelken  
3 Eier  
150 g gemahlene Haselnüsse  
220 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2-3 EL Milch  
Aprikotur zum Fertigstellen  
Schokoglasur oder Nussglasur (Fertigprodukt)  
Gemahlene Nüsse oder gehobelte Nüsse zum Garnieren

1. Den Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze.
2. Die Form (Kastenform 24 cm) vorbereiten.
3. Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.
4. Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zimt und Nelken cremig rühren.
5. Die Eier verquirlen und nach und nach kräftig unterrühren, sodass eine homogene Schaummasse entsteht.
6. Die Nüsse und die Milch unterrühren.
7. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.
8. Die Masse in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten backen.
9. Stäbchenprobe machen! Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stürzen und etwas abkühlen lassen.
10. Dann behutsam die Form abheben und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
11. Fertigstellen: Mit Aprikotur bepinseln und mit Schoko-/Nussglasur überziehen. Mit gemahlene Nüssen/gehobelte Nüssen garnieren.