

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Haselnusskuchen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Nuss

---

200 g Haselnusskerne,	50 g	Sultaninen,
200 g Mehl,	1	Zitrone, Schale von
50 g Kartoffelmehl,	1 Pack.	Backpulver,
350 g Zucker,	1 Pack.	lauwarme Milch,
60 g helles Schokoladenpulver,	1 Pack.	Aprikosenmarmelade
80 g Butter,		Mandelsplitter
6 Eier,		

---

Die Haselnusskerne im Backofen rösten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnüsse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen.

Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben.

Unter ständigem Rühren die Eier nacheinander darunter mischen.

Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarme Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.