

Nesquik Kuchen

Zutaten:

- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 200 g Schmand
- 100 g Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 160 g Mehl
- 120 g Nesquik Pulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse (kann durch Mandeln oder andere Nüsse ersetzt werden)
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

1. Trockene Zutaten (Mehl, Nesquik, Nüsse und Backpulver) ein wenig miteinander vermischen
2. Eier und Zucker in wenigen Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer weiß cremig rühren
3. Öl und Schmand hinzugeben und kurz unterrühren
4. Die anfangs vermischten trockenen Zutaten hinzugeben und so lange weiter rühren bis sich alle Zutaten gleichmäßig vermengt haben
5. den fertigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser, 24 cm sind auch in Ordnung) füllen
6. der Teig kommt nun für 45-50 min. In den auf 170°C Ober- / Unterhitze vorgeheizten Backofen
7. macht bitte die Stäbchenprobe
8. ist der Kuchen fertig, stellt in noch in der Form auf ein Abkühlgitter
9. nach 10 min. Kann mit einem Messer am Rand entlang gefahren werden, falls der Teig doch ein wenig daran haftet. Die Form kann vollständig entfernt werden und der Kuchen noch mit dem Backpapier auf dem Abkühlgitter abkühlen

Der Kuchen kann vor dem Servieren mit Puderzucker bestreut werden