

Schneller Zitronen-Haselnusskuchen

Ein lockerer Zitronenkuchen mit ganzen Haselnüssen

etwa 15 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-
Kuchen

150 g weiche Margarine oder
Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

100 g Haselnüsse

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Nüsse gleichmäßig unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Glasurmischung (liegt der Backmischung bei) in eine kleine Schale geben. Zitronensaft zufügen und zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchen nach Belieben mit dem Guss besprenkeln oder bestreichen.

