Nußkuchen

Weihnachtlicher Kuchen mit Zimt und Nelken.

Zutaten:

125g Butter
200g Zucker
4 Eier
1 Messerspitze Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
80g gemahlene Haselnüsse
80g gemahlene Mandeln
50g Mehl
Puderzucker zum bestreuen

Backtemperatur 180 Grad, 60 Minuten.

Zubereitung

Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, nach und nach die Eier hinzufügen und weiter gut rühren. Nüsse, Mandeln und das gesiebte Mehl leicht unterziehen.
Die Masse in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 60 Minuten backen. Den heißen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.