

Gewürzkuchen

Zutaten

- 250 g Butter
- 400 g Zucker
- 6 Eier
- 3 Essl. Nutella
- 1 Packung
Lebkuchengewürz
- 400 g Mehl
- 200 g Haselnüsse,
gerieben
- 1 Päckchen
Backpulver
- etwas Milch
- etwas Rum

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Die Konsistenz des Teiges mit der Milch anpassen.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen oder in eine Springform füllen.

Den Blechkuchen für ca. 25 - 30 Minuten bei 175 °C backen. In der Springform braucht der Kuchen etwa 60 - 70 Minuten bei gleicher Temperatur.

Anmerkung:

Wer mag kann den Kuchen nach dem Auskühlen mit einer Zuckerglasur überziehen.