

Griess-Nuss Kuchen

250 g	Gries
250 g	Nüsse gemahlen (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder eine Mischung)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 L	Milch
1/2 Pck.	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
	kann ergänzt werden mit Schokostückchen oder Aromen

Backofen auf 200° Grad vorheizen. Backform-Rand mit Gries ausstreuen.

Alle trockenen Zutaten mischen. Milch dazugeben und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig in die Backform geben und ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten kann der Kuchen dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken.

Stäbchenprobe machen! Kuchen erkalten lassen bevor er aus der Form kommt, er bricht sonst leicht.

Revision #1

Created 29 January 2025 09:28:13 by Axel

Updated 29 January 2025 10:04:42 by Axel