

# Feiner Haselnusskuchen

Der Kuchen schmeckt besonders nussig, denn Nussmus und -öl geben das intensive Aroma. Das Rezept ist auch ideal für Muffins.

- ▶ Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- ▶ Joghurt, Haselnussöl und Haselnussmus unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- ▶ Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse mischen und unterheben.

## Kuchen:

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im Backofen bei 175°C (Heißluft) ca. 30-40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gar ist.

## Muffins:

Am besten zwei Papier-Backförmchen übereinander pro Muffinform verwenden. Die Muffins backen ca. 20-25 min. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen bleibt ein paar Tage frisch und lässt sich auch prima einfrieren.

## Zutaten:

3	Eier
200 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
100 ml	Haselnussöl
2-3 EL	Haselnussmus
	Tipp: Wer kein Haselnussmus hat, kann entsprechend mehr Öl verwenden.
50 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Joghurt (1,5% Fett)
200 g	Mehl
1	Päckchen Backpulver oder Hausnatron
	Puderzucker zum Bestreuen

