

## Nußpotitze

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Haselnuss

\* Teig:

150 g geriebene Nüsse  
150 g Zucker  
4 Eier

\* Glasur:

2 Eier  
2 tb Kakao  
100 g Butter  
100 g Staubzucker

Den Zucker mit den 4 Eigelb verrühren und das zu Schaum geschlagene Eiweiß unterheben. Dann die geriebenen Nüsse nach und nach zugeben.

Der Teig wird in eine Springform gefüllt und ca. 20-30 min bei 180-200°C gebacken.

Zubereitung Glasur: Die Butter mit den Eiern verrühren, den Kakao zugeben und zum Schluss den Staubzucker unterrühren.

Die Masse auf dem erkalteten Boden verteilen und zum Erhaerten kühl stelle