

Tuorta da Nuschs - Engadiner Nusstorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schokolade

* Zutaten:

300 g Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 pk Vanillezucker
5 md Eier
1 pn Salz
300 g Mehl
50 g Speisestärke
1 pk Backpulver

* Streusel:

200 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 pk Vanillezucker
200 g Mehl
3 tb Kakao; gehäuft
Schokoladenglasur

Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker dazu, die Eier nacheinander zugeben. Rühren, bis der Zucker gelöst ist. Restliche Zutaten dazu. Auf ein gefettetes (oder Backpapier) Backblech streichen. Für die Streusel Zutaten mischen und verkneten. Große Streusel auf den Teig legen. Ofen auf 175 °C vorheizen (Gas Stufe 2). 25 Minuten backen. Abkühlen und Glasur draufträufeln.