

Nuss-Cappuccino Kuchen Mailänder-Mühle

250 g	Rieser Gold Weizenmehl Type 550 oder Rieser Gold Dinkelmehl Type 630	1 Pck.	Vanillezucker
200 g	gemahlene Nüsse	3 EL	Instant-Kaffeepulver
250 g	Butter	4 EL	Eierlikör
300 g	Zucker	1 Pck.	Reinweinsteinbackpulver
1 Pr.	Salz		Mehl für die Form
6	Eier		zum Garnieren: Schoko- oder Nussglasur

Zubereitung:

Fett, Zucker, VZ und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Nüsse, Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Eierlikör unterrühren und in eine gefettete Form (Kastenform oder Frankfurter-Kranzform) einfüllen.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 1 Stunde backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Kuchen mit Glasur bestreichen.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag



Fax: 09083/920208