



Gâteau aux noisettes

aus Bruno's Küche

Zutaten

Süßer Mürbeteig Ø30 cm
400g gemahlene Haselnüsse
2 Tassen Zucker
2 Tassen Milch
2 Zitronen (ganz)
3 Eier
Zimt
Vanille



Und so wird's gemacht

Bedecke ein Backblech Ø30 cm mit süßem Mürbeteig.

Mixe 400 g gemahlene Haselnüsse mit 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Milch, 1 Zitrone (nur abgeriebene Schale), 3 Eier, Zimt und Vanille.

Den Teig mit einer Gabel einstechen.

Giesse das gesamte Material auf den Teig.

Backe das ganze bei 160 -180 Grad normalen Backofen 45 Min bis 1 Std

Wenn der Kuchen gar ist lassen ihn ein wenig (aber nicht zulange) abkühlen.

Vermische eine gute Menge Zucker mit dem Zitronensaft von 2 Zitronen und vereise den ganzen Kuchen.

Meine Notizen: