

Saftiger Kabakuchen

Zutaten

200 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
1 Tasse Eierlikör
1 Teel. Zimt
1 Teel. Rum
100 g Kaba (z. B. Nesquik)
1 P. Backpulver
200 g Nüsse
125 g Mehl



Anleitung

Springform ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Butter schaumig rühren. Zucker und Eier zugeben und ebenfalls schaumig rühren. Eierlikör, Zimt, Rum, Kaba und Nüsse unterrühren. Zum Schluss Backpulver und Mehl unterheben. In die Springform füllen und bei ca. 175 °C 60 bis 70 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen. Für das Muster eine Schablone oder einen Tortenretter auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestreuen.

Verzierung:

Puderzucker
Schablone oder Tortenretter

Schnell, einfach und gut!!

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Walser vom Hofladen Giesenau!

Öffnungszeiten: Montag und Mittwoch ab 18 Uhr, Freitag ganztätig, Samstag bis 15 Uhr