

Schwiegermutterkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Zucker, 250 gr Butter, 175 gr Haselnüsse, 50 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpulver, 3 Eier.

Die Vorbereitungen:

Eine Käsekuchenform 28 cm einfetten.

Einen Mürbeteig herstellen.

Die Zubereitung:

Den fertigen Mürbeteig gleichmäßig mit einem Rand in die Käsekuchenform eindrücken. Auf den Mürbeteig einen großen Klecks Aprikosenmarmelade streichen.

Für den Belag 3 Eier trennen, Eigelb, Zucker, Butter, Haselnüsse, Mehl und das Backpulver verrühren.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Den Teig auf die Aprikosenmarmelade streichen.

Backzeit 40min 160C°

Nach dem Erkalten einen fertigen Schokoguß darüberstreichen.