

## Rezept für den Nusskuchen:

250 g Butter                      Vegan: Margarine  
250 g Zucker  
5 Eigelb                              Vegan: 1 Glas Sprudelwasser  
1 Päckchen Vanillezucker  
Das alles zusammen schaumig rühren

200 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz

Das alles zusammenmischen und unter die Masse rühren

300 g gemahlene Haselnüsse unterheben

Die Masse ist jetzt sehr fest und nun kommt das Eiweiß der fünf Eier als Eischnee dazu, dadurch wird die Masse weicher, sollte sie immer noch zu fest sein, etwas Milch dazu.

**Nur leicht unterrühren!**

**Vegan:** Kichererbsenwasser mit etwas Weizenpulver aufschlagen, wenn zu fest ist, etwas Sprudelwasser dazu geben.

180 Grad ca. 1 Std. backen, ich nehme immer eine runde Form