Nusskuchen

Backmischung

500 g netto

Alle unten angegebenen Zutaten mit dem Handrührgerät mit Schneebesen erst auf niedriger, dann auf höchster Stufe 2 Minuten verrühren. Anschließend füllen Sie den Teig in eine gefettete Kastenform und backen den Kuchen auf mittlere Schiene 60 Minuten im vorgeheizten Ofen.

Elektroherd: 200°C / Heißluftherd: 180°C

Tipp: Je nach Geschmack Schokotropfen beifügen und/oder mit Kuchenglasur bestreichen.

Backmischung	Eier (Gr.M)	Öl
500 g	4	200 g

Zutaten: 45% Haselnüsse gemahlen, Zucker, **Weizenmehl**, Backpulver, Zimt, Vanillin

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	2132 kJ (509 kcal)
Fett davon gesättigte Fettsäuren	29,3 g 2,5 g
Kohlenhydrate davon Zucker	50,3 g 35,0 g
Eiweiß	9,7 g
Salz	0,7 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	

Mühle-Kottmann GmbH & Co. KG
Brückenstraße 2-6 · 41516 Grevenbroich

Telefon: (0 21 81) 22 79-0
Telefax: (021 81) 22 79-40
www.muehle-kottmann.de

Sparkasse Neuss · BLZ 305 500 00 · Konto 83 122 747
IBAN: DE75 3055 0000 0083 1227 47 · BIC: WELADEDN

LBBW / RLP-BANK / BW-Bank · BLZ 600 501 01 · Konto 0008 582 410
IBAN: DE33 6005 0101 0008 5824 10 · BIC: SOLA DE ST
USt. Id-Nr. DE 254589685

BIO nach EG-Öko-Verordnung

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

IFS Food

Kommanditgesellschaft · Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRA 6109 · Persönlich haftende Gesellschafterin:
Mehlbox-GmbH Sitz Grevenbroich · RG Mönchengladbach · HRB 7934 · Geschäftsführer: Birgit Kottmann, Wolfgang Kottmann