

Nusskuchen ohne Mehl und Fett



Menge	Zutaten	Zubereitung
5	Eier	Backrohr auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen, Kastenform mit Butter einfetten und Semmelbrösel oder geriebenen Nüssen bestreuen. Eier trennen, Eiweiß zu Eischnee schlagen und 1/3 des Zuckers einrieseln lassen, etwa noch 2 Minuten schlagen.
100 g	Zucker	
2 EL	heißes Wasser	Eigelb mit dem Wasser und Bittermandelöl schaumig schlagen, nach und nach den restlichen Zucker und das Salz zugeben und weiter schlagen bis eine cremige Masse entsteht.
2 Tropfen	Bittermandelöl	
1 Prise	Salz	
200 g	Haselnüsse, möglichst frisch gerieben	Zuerst die Haselnüsse und dann den Eischnee locker unterheben, Masse in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backrohr auf die untere Schiene stellen. Backzeit: etwa 50- 60 Minuten , Ofen ausschalten und im ungeöffneten Ofen noch etwa 10 Minuten nachbacken lassen. Danach aus der Form stürzen und abkühlen lassen.