

## Paranuss-Kuchen



### Zutaten:

3 St. Eier  
200g Zucker  
175g Weissmehl  
2 EL Butter  
250g gehackte Paranüsse  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt

### Zubereitung:

1

Backofen auf 200°C vorheizen

2

Eier in Eigelb und Eiweiss trennen.

3

Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb dazugeben und weiter rühren.  
Anschliessend das Weissmehl mit Backpulver untermischen.

4

Paranüsse langsam unterheben.

5

Eiweiss steif schlagen und langsam in die Masse unterheben.

6

Im Backofen bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Tip:

Je nach Geschmack können Sie auch verschiedene Früchte (ca. 200g)  
zur Teigmasse dazugeben. z.B. Preiselbeeren, Himbeeren, etc.