



BLACK BEAN®
THE COFFEE COMPANY

**UNSERE KUCHENREZEPTE ZUM NACHMACHEN:
„NUSSKUCHEN MIT ESPRESSOGUSS“**

ZUTATEN:
200 G BUTTER
200 G ZUCKER
4 EIER GETRENNT
150 G MEHL
250 G HASELNÜSSE GEMAHLEN
2 EL SEMMELBRÖSEL
1 P. VANILLEZUCKER
2 TL BACKPULVER
PRISE ZIMT ODER LEBKUCHENGEWÜRZ
PRISE SALZ

DIE ZUBEREITUNG:

EISCHNEE SCHLAGEN. BUTTER, ZUCKER UND EIGELB SCHAUMIG RÜHREN, DANACH DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINZUFÜGEN. AM SCHLUSS DEN EISCHNEE UNTERHEBEN.

IN VORBEREITETE KASTENFORM FÜLLEN UND 50 MINUTEN BEI 170° BACKEN.

ESPRESSOGUSS

CA. 150 G PUDERZUCKER MIT ESPRESSO ODER KAFFEE VERRÜHREN, DASS EIN DICKCREMIGER GUSS ENTSTEHT, DIESEN AUF DEN AUSGEKÜHLTEN KUCHEN GEBEN UND MIT SCHOKOSTREUSEL BESTREUEN.

VIEL SPASS BEIM NACHMACHEN UND GUTEN APPETIT!

P.S.

DEN LECKEREN „NUSSKUCHEN“ GIBT'S NATÜRLICH AUCH BEI UNS IM LADEN!

