Weihnachtsnusskuchen

Zutaten

300 g Mehl
300 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
1 P Backpulver
1/2 Tl Zimt oder Lebkuchengewürz
100 geraspelte Schokolade
4 Eier
1 Tasse kalten Kaffee oder Milch
180 g zerlassene Butter
Puderzucker zur Dekoration

Zubereitung

Einfach die trockenen Zutaten in eine Schüssel mit einem auslaufsicheren Deckel (wie beispielsweise die Peng-Schüssel von Tupperware). Die Butter schmelzen und mit den Eiern mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Dann den Deckel schließen und ein bißchen Fitnessgymnastik machen und die Schüssel schütteln… hoch und runter, rechts und links und im Kreis …. Vorsichtig den Deckel abnehmen, mit einem Schaber den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder eine andere Form schütten… Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten backen und nach Herzenslust mit Puderzucker bestreuen oder verzieren…
Bon Appétit!