

## **Wiener Nusskuchen**

- 125 g Haselnusskerne
- 200 g weiche Butter
- 150 g flüssiger Honig
- 3 Eier
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1 geh. Tl. Backpulver
- 1 geh. El Carob

Die ganzen Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sich die Haut ablöst.

Die gerösteten Nüsse abkühlen lassen und ohne Schalen fein mahlen.

Die Butter mit dem Honig schaumig rühren, dann die ganzen Eier, das Weizenvollkornmehl mit dem Backpulver und das Carob zugeben.

Zuletzt die Nüsse unterziehen und gründlich verrühren.

Eine Kastenform fetten und evtl. ausbröseln.

Den Teig einfüllen und die Form auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen.

Den Nusskuchen bei 190° C ca. 65 Min. backen lassen.

Nach der halben Backzeit mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.