

# Haselnuss-Most-Kuchen

## ZUTATEN

250 g Butter  
300 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
5 Eier  
250 ml Most  
150 g geriebene Haselnüsse  
150 g geriebene Schokolade  
380 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
Schokoglasur



## ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln einrühren. Most, geriebene Haselnüsse und geriebene Schokolade einrühren. Schnee und das mit Backpulver versiebte Mehl abwechselnd unterziehen.

Masse auf ein befettetes, bemehltes Blech geben.

Bei mittlerer Hitze ca. 25 min backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Schokoladeglasur überziehen.

