



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 250 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 8 Eidotter
- 8 Eiklar
- 200 g Feinkristallzucker
- 250 g geriebene Nüsse
- 250 g Hanfnüsschen, geschält
- 125 ml Milch
- 500 g Staubzucker
- 0,5 Zitronensaft

**Mein persönlicher Tipp**

Dieser Kuchen kann anstelle der Hanfnüsschen auch mit weißem, geriebenem Mohn zubereitet werden.:

**Christine Berthold**

Seminarbäuerin im Bezirk Korneuburg

## Hanfnüsschen Schnitten

**Zubereitung**

Butter, Staubzucker und Vanillezucker mit dem Mixer gut schaumig rühren und die Dotter nach und nach einrühren. Eiklar mit dem Feinkristallzucker steif schlagen. Die geriebenen Haselnüsse und geriebene Hanfnüsschen mit dem Schneebesen unter die Buttermasse heben und zum Schluss den Schnee unterheben. Eine Kuchenform be fetten oder mit Backtrennpapier belegen und die Masse einfüllen bzw. auf ein Backblech aufstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 40 Min. backen und auskühlen lassen. Für die Glasur die heiße Milch mit dem Staubzucker vermengen und am Ende den Zitronensaft untermengen. Kurz überkühlen lassen und den Kuchen damit glasieren.