



**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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

### 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 befüllen 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.