

Ein Rezept von

**MARGIT MÜLLER**

# NUSSTORTE

## ZUTATEN

- 125 g geriebene Walnuss- oder Haselnusskerne
- 150 g griebener Burger Zwieback
- 50 g Grieß
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 200 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 2-3 Tropfen Bittermandel
- 1 Pck Vanillepudding
- 250 g Butter
- Wasser
- Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Zwieback reiben – am besten mit einer elektrischen Reibe. Anschließend die geriebenen Nusskerne, Zwieback, Grieß, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben.

Milch, Eier und Bittermandelaroma verquirlen und ebenfalls zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben. Alles miteinander vermischen und in die Kastenform geben. Backform vorher mit Fett einstreichen.

Den Teig circa 40 Minuten bei 220°C backen und auskühlen lassen.

Während des Backens die Buttercreme fertigen: Dazu Vanillepudding mit Wasser (alternativ Milch) und ohne Zucker kochen. Butter mit Puderzucker in die lauwarme Masse unterrühren. Temperatur der Butter sollte ähnlich der Temperatur des Puddings sein, um eine schöne cremige Konsistenz zu erhalten.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, kann er in der Mitte durchgeschnitten werden. Anschließend mit Buttercreme füllen und bestreichen.

# 10 Oktober

STADT  
WERKE  
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

Name					
1	Di				
2	Mi				
3	Do <small>Tag der Deutschen Einheit</small>				
4	Fr				
5	Sa				
6	So				
7	Mo <small>41</small>				
8	Di				
9	Mi				
10	Do				
11	Fr				
12	Sa				
13	So				
14	Mo <small>42</small>				
15	Di				
16	Mi				
17	Do				
18	Fr				
19	Sa				
20	So				
21	Mo <small>43</small>				
22	Di				
23	Mi				
24	Do				
25	Fr				
26	Sa				
27	So				
28	Mo <small>44</small>				
29	Di				
30	Mi				
31	Do				