



# Das Bauernkochbuch vom Dreimühlenhof

## Schneller Kuchen

### Zutaten:

340g Mehl  
250g Zucker  
120g Haselnüsse (gemahlen)  
1 Tl. Nelken  
1 Tl. Zimt  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

*Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Anschließend einmal gut schütteln.*

### Danach:

270ml. lauwarme Milch  
170 g flüssige Butter  
2 Eßl. Honig  
5 Eier

### Anweisungen:

*Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und noch einmal gut schütteln.*

*Auf ein mit Backpapier aus gelegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei*

*200°C ca. 20 min backen*

*Abkühlen lassen*

*Mit Puderzucker bestreuen oder Zuckerlasur bestreichen.*

*In kleine Stücke schneiden und in einer Tupperdose mit Deckel lagern.*

*In der Dose bleibt der Kuchen lange saftig.*

*Und so hat man immer etwas im Hause wenn Besuch kommt.*

