

Erdnusskuchen



Zutaten:

200 g gehackte Erdnüsse
4 Eier
250 g Zucker
2 Esslöffel Erdnusscreme
200 g Butter
200 ml Buttermilch
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Guss:

150 g Kuvertüre
1 TL Öl
2 Esslöffel Erdnusscreme

Backzeit ca 50 min bei 175C Grad.

Die Eier mit dem Zucker schaumig dick rühren, anschließend die geschmolzene Butter unterrühren. Danach die restlichen Zutaten verarbeiten. Den fertigen Teig in eine gefettete Kapselform füllen. Vorsichtshalber die Form mit Backpapier auslegen, somit bleibt garantiert nichts kleben.

Die Kuvertüre zusammen mit den anderen Zutaten im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Als Verzierung ein paar gehackte Nüsse darüber streuen.