

Haselnussring

300 g Butter oder Margarine
4 Eier (Eiweiß steif schlagen)
300 g Zucker
250 ml Milch
300 g Haselnüsse
300 g Mehl
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker

Butter oder Margarine, Eier (Eigelb), Zucker vermengen. Danach Milch, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Vanillezucker unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß darunterheben. In eine ausgefettete Backform geben.

Im vorgeheizten Backofen 45 min bei 180°C backen.

