



Grindelwald  
Wengen  
Mürren  
Lauterbrunnen  
Haslital

Jungfrau Region 

# Klassischer Haslikuchen

## Das brauchst du:

500 g Teig (Kuchenteig) nach Wahl

## Für den Belag:

150 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Haselnüsse, gehackt

200 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

3 Eier

1 dl Rahm

1 dl Milch

1 EL Mehl

## So wird's gemacht:

Den Teig für ein rundes Kuchenblech (Durchmesser 28 cm) auswallen. Das Blech einfetten, belegen und den Kuchenteig einstechen.

Alle anderen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und über den Kuchenteig verteilen.

Im heissen Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Aus einem Papier einen Scherenschnitt nach Wahl machen, auf den fertigen Kuchen legen und mit dem Puderzucker bestreuen. Scherenschnitt entfernen - fertig.