

Nuss-Mandel-Kuchen mit Sahne-Zimt-Guss

(1 Blech)

4 Eier	mit
440 g Zucker	und
1 P. Vanillezucker	schaumig rühren.
300 g Mehl	
$\frac{1}{2}$ P. Backpulver	und
150 g Butter	unterrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen.
200 g ganze Mandeln	
200 g ganze Haselnüsse	und
200 g Walnuskerne	auf dem Teig verteilen.
2 Eier	
1 Becher Sahne	und
1 TL Zimt	verquirlen und über die Nüsse gießen.
	Im Backofen bei 190°C Heißluft 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit!