

## **Mandeln-Nuss - Kuchen**

### Zutaten:

120 g Zucker  
100 g fein gehackte Nüsse  
100 g fein gehackte Mandeln  
250 g Mehl  
250 g Margarine  
200 ml Milch  
4 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
Fett für die Form  
Schokoladenkuvertüre

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladenkuvertüre bestreichen. Wenn diese ebenfalls ausgekühlt, hart und fest ist, den Tortenaufleger platzieren und mit einigen Strichen rohem Eiweiß auf den Schokoladenüberzug "festkleben".