

**Name:** Britta Albert

## NUTELLA KUCHEN

### **Zutaten:**

**200 gar. Weiche Margarine**  
**200 gar. Zucker**  
**1 Pack. Vanillezucker**  
**5 Eier**

**300 gar. Mehl**  
**1 Pack. Backpulver**

**7 Eßl. Weiches Nutella**  
**250 gar. Schmand**

### **Anleitung:**

**Zutaten in eine Schüssel geben und schaumig rühren.**

**Mehl und Backpulver sieben und unterrühren.**

**Nutella und Schmand verrühren und vorsichtig in den Teig rühren.**

**(mit dem Handrührgerät auf Stufe eins, oder mit dem Schneebesen)**

**Den Teig in eine Rührkuchenform geben und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 1,5 Stunden (ggf. nur 1 Stunde) backen.**

**Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.**