

# Schweizer Kuchen

150 g Butter  
200 g Zucker  
5 Eier  
100 g Mehl  
100 g geriebene Haselnüsse  
100 g geschnittene Schokolade  
½ Pkg. Backpulver  
1 Prise Salz  
Butter und Mehl für die Form



**1**

Butter in Stückchen in eine Schüssel geben, Zucker zufügen und cremig rühren. Eier trennen und Dotter nach und nach einrühren.

**2**

Mehl mit Backpulver vermischen und einrühren. Geriebene Haselnüsse einrühren. Die geschnittene Schokolade dazugeben und nur kurz rühren.

**3**

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

**4**

Backofen vorheizen auf 180°C (Umluft 160°C), Form fetten und mehlen. Teig in die Form füllen und in den Backofen geben. Backzeit 60 min.

*Guten Appetit wünscht Familie Pieber/Kühn!*