

## **Fritzens Geburtstagsnusskuchen**

250g Margarine

250g Zucker

1P Vanillezucker

1El Rum (Alternativ einige Tropfen Rum oder Vanillearoma)

4 Eier

420g Mehl

1P Backpulver

150g geriebene Haselnüsse oder Mandeln können anteilig gehackt sein

1 ½ Tafeln Schokolade

etwa 1/8-1/4 l Milch

Schokoladenguss

Smarties zum Verzieren

Margarine schaumig rühren und Zucker dazugeben. Vanillezucker, Rum/Aroma und Eier nacheinander hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und zu der Masse sieben. Nüsse/Mandeln und Milch hinzugeben. Schokolade grob hacken und einrühren. Springform einfetten und mit Nüssen ausstreuen. Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 60-70 min. bei ca. 175-180°C backen (Backzeit unbedingt mit Holzstäbchen prüfen). Kuchen nach dem Erkalten mit Schokoguss und Smarties verzieren.