

Zimthaselnusskuchen

Großes Blech



- 300 g weiche Butter
- 240 g Zucker (je zur Hälfte weißer und brauner Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 225 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 4-5 TL Ceylon Zimt
- 150 ml Milch
- 150 g griechischer Joghurt
- 5 Eier

Für den Guss: 250g (1 Päckchen) Puderzucker + 3-4 TL Zimt + etwas Milch! Milch nur vorsichtig schluckweise dazu geben, damit es eine schöne dicke Glasur wird. Auf den ausgekühlten Kuchen geben.

Zubereitung

1. Den Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech (28x40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Zimt mischen, abwechselnd mit Milch und Joghurt zur Buttermasse geben und kurz verrühren.
4. Den Teig auf das Backblech streichen und 25-30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.