

## Inges Nusskuchen

200 g Haselnüsse od. Mandeln  
200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
3 Eier  
100 g Schokoladenplätzchen  
200 g Mehl  
1/2 P. Backpulver  
1/4 l Milch  
1 kl. Schnapsglas Rum

Nüsse mahlen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Gemahlene Nüsse, Schokoladenplätzchen, Mehl, Backpulver, Milch und Rum dazu geben. Teig in eine gefettete, mit Gries ausgestreute Kastenform (30 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 70-80 Min. backen.