

Rezept

Altdeutscher Nusskuchen

Ein Rezept von Altdeutscher Nusskuchen, am 17.12.2025

Zutaten

4	Eier (M)	80 g	Traubenzucker
1 TL	gemahlene Vanille	1 Prise	Salz
40 g	Mehl	200 g	gemahlene Haselnusskerne

Außerdem:

1	Puddingform für das Wasserbad (ca. 1,2 l Inhalt)	Fett für die Form
	Traubenzucker zum Bestreuen	gemahlene Haselnusskerne zum Ausstreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 19 g F, 7 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Die Puddingform gründlich fetten und sorgfältig mit den gemahlenen Haselnusskernen ausstreuen.

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu sehr steifem Schnee schlagen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit 4 EL heißem Wasser, dem Traubenzucker, der Vanille und 1 Prise Salz cremig aufschlagen.

3. Das Mehl auf die Eiercreme sieben und unterrühren. Dann abwechselnd die gemahlenen Nüsse und den Eischnee unter die Creme rühren, gegen Ende den Eischnee nur locker unterheben. Den Teig dann in die vorbereitete Form umfüllen und diese fest verschließen.

4. Die Puddingform in einen passenden Topf stellen. Heißes Wasser in den Topf gießen und dieses zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, bis das Wasser gerade eben siedet und den Pudding ca. 1 Std. 15 Min. garen.

5. Die Form vorsichtig aus dem Wasserbad heben und öffnen. Den Pudding etwa 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf eine Servierplatte stürzen, mit Traubenzucker bestreuen und in Stücke schneiden.