

Rezept

Einfacher Nusskuchen

Ein Rezept von Einfacher Nusskuchen, am 17.04.2024

Zutaten

225 g weiche Butter	225 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	Salz
6 Eier (M)	150 g Mehl
2 TL Backpulver	250 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Haselnüsse	150 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre
2 TL neutrales Pflanzenöl	Butter für die Form
Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse mischen und ebenfalls unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!). Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.