

#### Rezept

### **Einfacher Nusskuchen**

Ein Rezept von Einfacher Nusskuchen, am 28.05.2025

#### Zutaten

**225 g** weiche Butter **225 g** Zucker

1 PäckchenBourbon-VanillezuckerSalz6Eier (M)150 gMehl

**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.