

Rezept

Früchte-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Früchte-Nuss-Kuchen, am 28.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	1 Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
3 Eier	1 Becher Mehl, Type 405
1 Becher Vollkornmehl	2 TL Backpulver
$\frac{1}{2}$ Becher Milch	Fett für das Blech
2 Becher Walnusskerne	1 Becher Sahne
100 g weiche Butter	1 Becher Zucker
$\frac{3}{4}$ Becher Zitronat	$\frac{3}{4}$ Becher Orangeat
2 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten. Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen und mit der Milchiterrühren. Den Teig auf das Blech streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. vorbacken.
2. Inzwischen die Walnusskerne hacken. Sahne, Butter und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Zitronat, Orangeat, Walnüsse, Vanillezucker und Zimt zufügen, bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Belag auf den vorgebackenen Teigboden streichen und weitere ca. 15 Min. backen.