Rezept

Haselnuss-Rahmschnitten

Ein Rezept von Haselnuss-Rahmschnitten, am 06.06.2025

Zutaten

8	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Msp.	Zimtpulver
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
350 g	Zucker
200 ml	Milch
200 g	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Zucker
600 g	Sauerrahm
	Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Blech mit Butter gut einfetten. Für den Teig 4 Eier und 250 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech geben und im Backofen (unten) 12-15 Min. vorbacken.

2. Für den Zimtzucker 2 EL Zucker mit Zimtpulver mischen. Für den Rahmguss 4 Eier und 100 g Zucker cremig schlagen. Sauerrahm und Puddingpulver untermischen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Den Guss auf dem Boden verteilen, mit Zimtzucker bestreuen. Kuchen im heißen Backofen in 20-25 Min. fertig backen, herausnehmen und bis zum Servieren abkühlen lassen.