

Rezept

Marias Nusskuchen

Ein Rezept von Marias Nusskuchen, am 18.12.2025

Zutaten

1 EL Butter	1 EL Kastanienhonig oder herber Waldhonig
50 g gehackte Haselnüsse	4 Eier (Größe M)
100 g Zucker	200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (ca. 1,5 l Inhalt, ca. 6 dicke Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Butter in die Kastenform geben, die Form in den Ofen stellen und die Butter zerlassen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Dann die Ränder der Form mit ein wenig Butter einfetten. Den Honig in die Form geben und mit der Butter, die sich am Boden gesammelt hat, verrühren. Die gehackten Haselnüsse gleichmäßig auf den Boden streuen.
3. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 EL Zucker sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit 70 g Zucker hellschaumig schlagen. Zuerst den Eischnee unterheben, dann nach und nach die gemahlenen Haselnüsse.
4. Die Nussmasse in die Kastenform füllen. In den Ofen (unten) schieben und ca. 35 Min backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird. Kurz vor Backende mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen: Bleibt kein Teig daran kleben, ist er fertig. Dann den Kuchen aus dem Ofen holen, aus der Form stürzen (die Nuss-Honig-Kruste soll oben sein) und auskühlen lassen.
5. Dann die Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen. Den Kuchen zweimal horizontal durchschneiden. Die eine Hälfte der Schlagsahne auf dem unteren, die andere Hälfte auf dem mittleren Boden verteilen. Den Kuchen wieder zusammensetzen.