

## Rezept

# Nuss-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Nuss-Streusel-Kuchen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>225 g</b> Mehl
<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>150 g</b> Dinkelmehl
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Für die Streusel die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Mit einer Gabel Zucker, Vanillezucker und Mehl untermischen. Streuselteig etwas abkühlen lassen.
2. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Für den Rührteig Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch dazugeben und die gemahlene Nüsse mit Dinkelmehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.
3. Mit den Fingern walnussgroße Stücke vom Streuselteig abzupfen und von außen beginnend vorsichtig auf den vorgebackenen Teig setzen. Den Kuchen in 20-25 Min. fertig backen.