

Rezept

Nuss-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Nuss-Streusel-Kuchen, am 15.12.2025

Zutaten

125 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

100 ml Öl

100 g gemahlene Haselnüsse

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

100 g Zucker

225 g Mehl

125 g Zucker

100 ml Milch

150 g Dinkelmehl

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 gemahlenen 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.