

Rezept

Nuss-Streusel-Kuchen

Ein Rezept von Nuss-Streusel-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Butter	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	225 g Mehl
2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Milch
100 g gemahlene Haselnüsse	150 g 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.