

Rezept

Nusskuchen

Ein Rezept von Nusskuchen, am 19.01.2025

Zutaten

225 g weiche Butter	225 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	1 Prise Salz
6 M Eier	150 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver	250 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Haselnüsse	150 g Vollmilchkuvertüre
2 TL neutrales Pflanzenöl	Butter und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kastenform gründlich einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse mischen und unterarbeiten.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!). Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und zusammen mit dem Öl über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.