

## Rezept

# Nusskuchen mit Haselnüssen und Zimt

Ein Rezept von Nusskuchen mit Haselnüssen und Zimt, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>6</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>180 g</b> Zucker	<b>180 g</b> weiche Butter
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	1/2 TL Zimtpulver
<b>180 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>100 g</b> Semmelbrösel
<b>200 g</b> Haselnuss-Fettglasur (Fertigprodukt)	Fett und Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Kastenform von 30 cm Länge (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Butter mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen. Eigelbe einrühren. Nüsse und Semmelbrösel unterrühren. Den Eischnee unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 1 Std. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Haselnussglasur schmelzen lassen, den Kuchen damit überziehen. Die Glasur fest werden lassen.