

Rezept

Omas Nusskuchen

Ein Rezept von Omas Nusskuchen, am 16.02.2025

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kastenform gründlich einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eier nacheinander gründlich unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene und gehackte Haselnüsse miteinander mischen und ebenfalls unterrühren.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Die Stäbchenprobe machen: Sobald an einem Holzstäbchen kein Teig mehr klebt, ist der Kuchen fertig. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchen- gitter vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.