

Rezept

Schneller Nusskuchen

Ein Rezept von Schneller Nusskuchen, am 04.12.2024

Zutaten

6 Eier	125 g Puderzucker
Bittermandelöl (nach Belieben)	200 g gemahlene Haselnusskerne
4 EL Semmelbrösel	2 EL gehackte Haselnusskerne
Fett und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Nach Belieben Bittermandelöl unter den Teig rühren. Gemahlene Nüsse und Semmelbrösel unterheben.
2. Den Teig in die Form geben. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen. Sofort nach dem Backen die gehackten Nüsse auf den heißen Kuchen streuen und mit einem Tortenheber leicht andrücken. Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.