

REZEPT FÜR HASELNUSSKUCHEN



HASELNUSSKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12-16 Stücke | 80 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 200 g Haselnüsse
- 250 g weiche Butter
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 175 ml Milch
- Fett für die Form
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 25 g Kakao



3260

ZUBEREITUNG

406

Kcal

Pro Stück (bei
16)

7

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

23

Gramm

Fett

1. 190 g Haselnüsse fein mahlen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln zufügen und gründlich unterschlagen. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milchiterrühren. Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm lang) füllen und glatt streichen.

2. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 55 Minuten goldbraun backen, evtl. Oberfläche zum Ende locker mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

3. Übrige Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und grob hacken. Puderzucker und Kakao sieben und mit 4-5 EL lauwarmem Wasser zu einem Guss verrühren. Kuchen damit überziehen, mit gehackten Nüssen bestreuen und trocknen lassen.

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen statt in der Kasten- auch in einer Guglhupfform (mit ca. 22 cm Durchmesser) backen.