Haselnusskuchen mit Zimtguss

Das Rezept vom Haselnusskuchen mit Zimtguss passt gut in die kühlere Jahreszeit und ist im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 TL	Zimt
300 g	Haselnüsse (gemahlen)
125 ml	Milch

Für den Guss

100 g	Staubzucker
1 TL	Zimt
2 EL	Milch (evtl. mehr)

Zubereitung

1. Für den **Haselnusskuchen mit Zimtguss** eine ca. 26-28cm lange Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker und dem Vanillezucker, mit einem Handrührgerät, cremig aufschlagen.

3. Nun die Eigelbe nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, das Backpulver und den Zimt gesiebt, mit der Milch unterrühren.

5. Als nächstes die gemahlenen Haselnüsse unterheben.

6. Dann die Eiweiße, mit dem Salz zu steifen Ei-Schnee schlagen und nach und nach unter den Teig heben.

7. Den Teig anschließend in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen evtl. nach ca. 30 Minuten mit etwas Alufolie abdecken, damit er obendrauf nicht zu dunkel wird.

8. Für den Zimtguss den Staubzucker und den Zimt in eine Schüssel geben und mit ca. 2-3 Esslöffeln Milch zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss anrühren.

9. Den Kuchen ringsherum mit dem Guss einpinseln und trocknen lassen.

Tipp

Der Haselnusskuchen mit Zimtguss schmeckt natürlich auch mit anderen Nusssorten