Haselnusskuchen

Der Haselnusskuchen ist eine feine und saftige Mehlspeise. Ein tolles Rezept für einen Kastenkuchen oder Gugelhupf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Haselnüsse (gemahlen)
250 g	Butter (weich)
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
400 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
175 ml	Milch
	Butter (für die Form)
100 g	Staubzucker
20 g	Kakao
4 EL	Wasser (lauwarm)
20 g	Haselnusskerne
1 Stk.	Backform (Kastenform 30 cm)

Zubereitung

1. Für den **Haselnusskuchen** die weiche Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Das Mehl mit gemahlene Nüsse und Backpulver vermengen. Abwechselnd mit der Milch zur Masse geben und unterrühren.

2. Eine 30 cm lange Kastenform mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 55 Minuten backen, Stäbchenprobe

machen.

3. Den Haselnusskuchen vom Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

4. Jetzt die Haselnusskerne ohne Fett in einer Pfanne kurz anrösten und danach grob zerhacken.

5. Den Staubzucker mit Kakao versieben und mit lauwarmen Wasser verrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und mit gehackte Haselnüsse bestreuen.

Tipp

Sollte der Haselnusskuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach die letzten 15 Minuten der Backzeit die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Anstelle der Kastenform kann man eine 22 cm Gugelhupfform verwenden.