Nusskuchen

Der Nusskuchen gehört zu den beliebtesten Kuchen der Österreicher. Schnell und einfach gemacht, ist dieses Rezept ein echter Hit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

15 dag	Walnusskerne
12 dag	Butter
12 dag	Zucker
12 dag	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
3 EL	Grieß
2 TL	Backpulver
30 dag	Äpfel

Zubereitung

1. Für den Nusskuchen den Backofen auf 175°C vorheizen. 12 oder 16 Walnusskerne

zurücklegen (je nachdem, wie viele Stücke der Kuchen ergeben soll) und die restlichen Walnüsse fein hacken. Mehl mit Grieß, Backpulver und den Nüssen vermischen.

2. Eier trennen. Butter mit etwas mehr als der Hälfte Zucker, dem Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb einrühren, danach die Mehl-Mischung unterheben.

3. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Mit dem Teig verrühren. Eiklar mit dem übrigen Zucker steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

4. Eine Kastenform oder Gugelhupfform mit Butter einfetten und die zurückgelegten Walnüsse gleichmäßig darin verteilen. Den Teig vorsichtig daraufgeben und glattstreichen. Im Ofen ca. 60 Minuten backen.

5. Fertigen Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und fertig auskühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Den Nusskuchen nach Belieben mit einer Schokoglasur überziehen. Dazu schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.