

# Saftiger Nuss-Sandkuchen

Der saftige Nuss-Sandkuchen macht seinem Namen alle Ehre. Ein Rezept für einen schönen, lockeren Kuchen, der auf jeder Kaffeetafel gern gesehen ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Alufolie (zum Abdecken)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Springform 26 cm)

## Für den Sandteig

4 Stk.	Eigelbe
100 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
130 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	Mehl (gesiebt)
0.5 Packungen	Backpulver
125 ml	Milch

## Für die Nuss-Masse

100 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
180 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	Haselnüsse (gemahlen)
125 ml	Milch
4 Stk.	Eiweiße

## Zubereitung

1. Für den **saftigen Nuss-Sandkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier

auskleiden und den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit dem Zucker cremig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren.
3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd, mit der Milch, unter die Creme rühren.
4. Den Teig hinterher in die Form geben und glatt streichen.
5. Als nächstes die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
6. Jetzt die Haselnüsse mit der Milch unterrühren.
7. Nun die Eiweiße steif schlagen und unter die Nuss-Masse heben.
8. Den Teig anschließend in die Form, auf den Sand-Teig geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken. Der Nuss-Sandkuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

## **Tipp**

Den saftigen Nuss-Sandkuchen kann man vor dem Servieren noch mit einer Schokoladenglasur verzieren, oder mit Staubzucker dekorieren.