# Schnurrbart-Kuchen

Großvaters Schnurrbart-Kuchen ist ein leckeres Kuchen-Rezept aus Germteig, süßer Marmelade und feiner Nussfüllung. Unbedingt ausprobieren und nachbacken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

### für den Teig

| | |
|---|---|
| 150 g | Mehl glatt |
| 130 g | Mehl griffig |
| 80 ml | Vollmilch (lauwarm) |
| 60 g | Feinkristallzucker |
| 100 g | Butter |
| 2 Stk. | Eidotter |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Schale unbehandelt) |
| 4 g | Trockengerm |
| 50 g | Sauerrahm |

### für die Fülle

| | |
|---|---|
| 6 EL | Marmelade (Marille, Kirschen, Ribisel, etc.) |
| 4 EL | Walnüsse (gemahlen) |
| 2 Stk. | Eiweiß |
| 50 g | Feinkristallzucker |
| 125 g | Walnüsse (gemahlen) |

## Zubereitung

1. Für Großvaters **Schnurrbart-Kuchen** den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Feinkristallzucker, fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und die Trockengerm in einer großen Schüssel vermischen. Die lauwarme Vollmilch, geschmolzene und abgekühlte Butter, Eidotter und Sauerrahm zugeben, gut vermengen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig durchkneten. In zwei gleich große Teile teilen und 30 Minuten zudeckt gehen ruhen lassen.

2. Eine Teigportion zu einem Rechteck auf ein Backpapier zirka 2 mm dick ausrollen. Mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und mit der Hälfe der gemahlenen Walnüsse bestreuen. Von beiden Längsseiten mithilfe des Backpapiers zur Mitte aufrollen, dabei einen Abstand von 3 cm lassen.

3. Den Vorgang mit dem zweiten Teig wiederholen, auf das Backblech legen. Mit einem Küchentuch abdecken nochmals weitere 30 Minuten gehen lassen.

4. Für die Nussfüllung das Eiweiß mit Feinkristallzucker zu steifem Ei-Schnee schlagen, die gemahlenen Walnüsse unterheben. Jetzt die Nussmasse in die offene Mitte der Rollen spritzen. Den Schnurrbart-Kuchen in den Backofen schieben und auf mittlerer Schiene zirka 30-35 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen abkühlen lassen, nach Belieben großzügig mit Staubzucker bestäuben und in Kuchenstücke schneiden.

## Tipp

Die Nussfüllung mit einem Spritzer Rum verfeinern. Mit einer dunkeln Marmelade wie Kirsch-, Himbeer- oder Ribiselmarmelade kommt der Schnurrbart noch besser zur Geltung.