

Saftiger Nusskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier (Größe M), 150 gr Butter, 150 gr Zucker, 150 gr Haselnüsse, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillepudding (für 500ml Flüssigkeit), 1 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Den Kuchen am Vortag backen.

Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Gugelhupfform gut einfetten.

Die Zubereitung:

Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Butter und Zucker schaumig rühren. Nüsse unterrühren. Salz, Puddingpulver und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig in die eingefettete Form einfüllen, im auf 175° vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 2) 20 Minuten backen. Ofen-Temperatur auf 150° (Gas: Stufe 1) reduzieren, Kuchen weitere 35 Minuten backen. Kuchenrand von der Form lösen, etwas abkühlen lassen, stürzen. Mit Alufolie bedeckt bis zum nächsten Tag aufbewahren. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Anstelle der Haselnüsse können Sie auch 150 gr. gemahlenen Mohn verwenden.