

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Die gemütlichen kalten Tage sind da und dabei geht doch nichts über **frisches Gebäck!** Vor allem nicht, wenn leckere, **knackige Nüsse** mitgebacken wurden. Walnuss-Zimtschnecken zum Frühstück? Baguette mit Haselnüssen zum Abendbrot? Oder doch Baklava mit Walnüssen zum Nachtisch? Wenn du denkst, dass sich das schon himmlisch anhört, dann wirst du von den **Kuchen mit Nüssen** unserer lieben Foodblogger begeistert sein! Sie haben ihre liebsten Backrezepte mit Nüssen mit uns geteilt, also such dir eins, zwei oder noch mehr aus, die du nachbacken willst.

Double Chocolate Macadamia-Brownies

Starten wir doch direkt mit der Sünde der Küchen mit Nüssen schlechthin: Brownies! Allerdings sind das nicht irgendwelche Brownies, sondern Double Chocolate

Brownies mit Macadamia-Nüssen. Lars wohlgehütetes Geheimnis (bis jetzt) ist nicht nur Kakaopulver zu verwenden, sondern ebenso dunkle Bitterschokolade mit einem hohen Kakaoanteil. Das macht sie so einmalig schokoladig. Die leckeren Macadamia-Nüsse verleihen dem Ganzen noch den gewissen Biss und voilà: perfekte, sündhaft leckere Brownies! [Zum Rezept](#)



[Double Chocolate Macadamia-Brownies](#) © Lars Spickers | Colors of Food

Nusskipferl

Diese kleinen Happen sehen nicht nur wunderschön aus, sondern schmecken auch noch köstlich! Außen ein knuspriger Hefeteig, innen eine cremige Haselnussfüllung - was will man mehr? Die Nusskipferl passen perfekt zum

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen

Kaffee mit Freunden oder als Nascherei in der Vorweihnachtszeit. Probiere das tolle Rezept aus, es lohnt sich allemal! [Zum Rezept](#)



[Nusskipferl](#) © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Nussecken

Mürbeteig, Haselnüsse und Schokolade - eine super leckere Kombination. Das beweist Mara ganz eindeutig mit ihrem Rezept für den deutschen Klassiker: Nussecken. Dieses leckere Gebäck versüßt dir garantiert den Tag, also mach sie doch mal nach! [Zum Rezept](#)



[Nussecken](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Zupfbrot mit Honig und Nüssen

Ein weiteres Highlight hat uns Claudia gebacken: Zupfbrot mit Honig und einer köstlichen Nussfüllung. Mandeln, Pistazien und Pekannüsse vereinen sich mit Butter, Zimt und Zucker und werden von einem fluffigen Hefeteig und Honig ummantelt. Hunger bekommen? Wir auf jeden Fall! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Zupfbrot mit Nüssen und Honig © Claudia Lamprecht | What bakes me smile

Birnen-Mohn-Kuchen mit Walnüssen

Unsere Foodistas haben sich mal wieder ordentlich ins Zeug gelegt und dieses kleine Meisterwerk gezaubert! Herrlich saftig, süß und fruchtig. Birnen, Karamell, Walnüsse und Mohn harmonieren wunderbar und ergeben eine unglaublich leckere Kombination. Alles vereint zu einem herbstlichen Kuchen mit Nüssen, schmeckt es einfach nur lecker! [Zum Rezept](#)



Birnen-Mohn-Kuchen mit Walnüssen © Foodistas

Bananenbrötchen mit Haferflocken-Nuss-Topping

Du möchtest ein wenig Abwechslung auf deinem Frühstücksteller? Dann solltest du unbedingt Gülsahs Bananenbrötchen ausprobieren! Sie sind nicht nur fluffig und saftig zugleich, sondern auch noch gesund und super schmackhaft. Das leckere Topping aus Hasel- und Walnüssen rundet das Gebäck perfekt ab und verleiht ihm einen leckeren Crunch. Weshalb also lange zögern? Ran an den Teig! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Bananenbrötchen mit Haferflocken-Nuss-Topping © Gülsah Akkaya | Sommermadame

Pumpkin Spice Muffins mit Kürbis, Walnüssen und Kichererbsen

Pumpkin Spice kennen wir meist nur in einem heißen Latte Macchiato. Dass sich das Gewürz aber auch wunderbar zum Backen eignet, zeigt uns Verena. Sie hat fluffige Muffins mit Kürbis, Kichererbsen, Walnüssen und eben Pumpkin Spice kreiert. Ein echtes Herbst-Highlight und einfach zu Hause nachzumachen. Wir lieben es! [Zum Rezept](#)



Pumpkin Spice Muffins mit Kürbis, Walnüssen und Kichererbsen © Vera Wohlleben | Nicest Things

Apfel-Walnuss-Minigugl

Früchte wie Birne oder Äpfel sind ziemlich gute Freunde von Nüssen - insbesondere von Walnüssen. Das weiß auch Verena ganz genau und hat uns ihr Rezept für super leckere, kleine Apfel-Walnuss-Gugls verraten. Sie sind ziemlich schnell gebacken und bereiten Gästen und Arbeitskollegen eine Menge Freude (das Rezept ist auf 40 dieser kleinen Leckerbissen abgestimmt). Fruchtig, süß und einfach wunderbar! [Zum Rezept](#)



Apfel-Walnuss-Minigugls © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Saftiger Haselnusskuchen

Jeder kennt sie - trockene Kuchen mit Nüssen. So auch Denise. Daher hat sie ein Rezept kreiert, das den Kuchen

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen

schön saftig und unglaublich lecker macht. Gemahlene Haselnüsse, ein wenig Zimt, Ahornsirup und eine zartbitter-Schokoglasur verwandeln den Klassiker in ein echtes Highlight! [Zum Rezept](#)



[Saftiger Haselnusskuchen](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Baguette mit Haselnüssen, Feigen und Kardamom

Unterbrechen wir die süßen Leckereien einmal für etwas nussig-herzhaftes. Denn natürlich kann man herzhaft genauso gut mit Nüssen backen, wie süß. Jessica hat ein knuspriges Nuss-Baguette mit Feigen und Kardamom gezaubert. Köstlich! Dieses tolle Rezept backen wir auf jeden Fall bei nächster Gelegenheit nach! [Zum Rezept](#)



[Baguette mit Haselnüssen, Feigen und Kardamom](#) © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Tarte mit Pinienkernen und Haselnüssen

Pinienkerne schmecken nicht nur zu würzigen Gerichten, sondern passen auch wunderbar zu Gebäck - insbesondere zu Tartes. Ines hat ihre mit Haselnüssen zubereitet und die Pinienkerne zum backen auf die Tarte gegeben, ebenso wie Puderzucker. So schmeckt die leckere Tarte ausgewogen und nicht zu süß! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Tarte mit Pinienkernen und Haselnüssen © Ines Karlin | Münchner Küche

Glutenfreier Schokokuchen mit gerösteten Haselnüssen, Kakaonibs und Espresso

Von Schokoladenkuchen kann man nie zu viel bekommen, richtig? Das sieht Christine ähnlich und hat diesen wunderbaren dunklen Schokokuchen mit Haselnüssen, Kakaonibs und Espresso kreiert. Er ist extra saftig, aromatisch und förmlich zum Dahinschmelzen. Achtung: Suchtgefahr! [Zum Rezept](#)



Glutenfreier Schokokuchen mit gerösteten Haselnüssen, Kakaonibs und Espresso © Christine Garcia Urbina | trickytine

Walnuss-Kuchen

Wir lieben Walnüsse in Gebäck! Thanks Walnuss-Kuchen überzeugt nicht nur durch seine Optik, sondern auch durch seinen aromatischen Geschmack. Vanille, Honig und ein Schuss Rum runden den Kuchen perfekt ab und ergänzen sich wunderbar mit den Walnüssen. Super lecker und einfach nachzubacken! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Walnuss-Kuchen © Thanh Berthou | Eat, little bird

Nuss-Rum-Gugelhupf

Rum ist eine sehr beliebte Zutat beim Backen und verleiht dem Rezept oftmals das gewisse Etwas. Gepaart mit Mandeln und Haselnüssen in einem Kuchen schmeckt das Ganze besonders lecker! Tina überzieht ihren Gugelhupf noch mit Schokolade und zaubert somit ein leckeres, kleines Highlight auf den Kaffeetisch. [Zum Rezept](#)



Nuss-Rum-Gugelhupf © Tina Kollmann | Food & Co

Zarter Nusszopf

Ob zum Frühstück oder zum Kaffee - dieser Nusszopf garantiert vollkommenen Genuss! Der zarte Hefeteig mit Vanille verfeinert und die leckere Haselnuss-Füllung harmonieren einfach unglaublich gut miteinander. Warm serviert schmeckt das Gebäck einfach ausgezeichnet! Probier es doch auch mal aus - du wirst begeistert sein! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Zarter Nusszopf

Kirsch-Nuss-Kuchen mit Schokolade

Hannah-Lenas Kuchen könnte man fast schon als gesund bezeichnen. Sie benutzt Kokosblütenzucker anstatt raffiniertem Reisvollkornmehl und rohe Kakaonibs anstatt Vollmilchschokolade - hört sich doch richtig gesund an, oder nicht? Schon, aber dazu kommen gemahlene Haselnüsse, Schattenmorellen und Zartbitterschokolade. Ok, vielleicht nicht ganz gesund, aber gesünder! Das passt! Jedenfalls schmeckt er unglaublich lecker und du solltest ihn definitiv zu Hause nachbacken! [Zum Rezept](#)



Kirsch-Nuss-Kuchen © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Oma Lore's Nusskuchen

Es gibt Rezepte, die Erinnerungen wecken und dadurch gleich viel besser schmecken! Genauso geht es Sascha und Torsten mit ihrem Rezept für saftigen Haselnusskuchen, den ihre Oma über Jahrzehnte für die Familie gebacken hat. Ein super Allrounderrezept, das einfach nur wohltuend lecker schmeckt! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Oma Lore's Nusskuchen © Sascha und Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

Bananen-Walnuss-Muffins

Ob als Snack, als süßes Gebäck zum Kuchen oder als schnelles Frühstück - Muffins sind nicht nur schnell im Mund, sondern auch schnell zubereitet! Karin liebt sie ebenso wie wir und hat ihre kleinen Leckerbissen mit Bananen und Walnüssen zubereitet. Die Früchte machen sie schön saftig und somit hat man schnell super leckere und weniger süße Muffins! [Zum Rezept](#)



Bananen-Walnuss-Muffins © Karin Klemmer | Wallygusto

Nussschnecken

Eine Haselnuss-Zimt-Füllung, ein warmer Hefeteig und Zuckerguss - müssen wir dazu noch mehr sagen? Diese genialen Nussschnecken von Natalie kannst du zu Hause einfach zubereiten. Für den Teig hat man (meist) alle Zutaten im Haus und die Füllung kannst du so gestalten, wie du es am liebsten magst. Wir lieben allerdings ihre super leckere Nussfüllung! Perfekt für spontanen Besuch. [Zum Rezept](#)



Nussschnecken © Natalie Friedrich | Holunderweg 18

Baklava mit Walnüssen und Zimt

Dieses Rezept wirft uns in die Vorweihnachtszeit - obwohl man es auch zu jeder Jahreszeit genießen kann. Baklava ist ein süßes, traditionelles Gericht aus dem Nahen Osten und der Balkanhalbinsel und besteht aus Blätter- oder Filoteig. Sabrina und Steffen haben ihr Dessert mit vielen Gewürzen wie Zimt und Kardamom, sowie Walnüssen und gebrannten Mandeln verfeinert. Unglaublich lecker und

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen

mal etwas Anderes! [Zum Rezept](#)



[Baklava mit Walnüssen und Zimt](#) © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Haselnusstorte mit Pralineneis

Jens zaubert uns in den Tarte-Himmel! Sein Meisterstück enthält nicht nur Haselnüsse und Schokolade - was ja prinzipiell schon reichen würde - nein, Haselnusskrokant und Vanille sind noch mit von der Partie, sowie ein geniales Pralineneis. Besser könnten wir uns einen Nachtisch kaum vorstellen. [Zum Rezept](#)



[Haselnusstorte mit Pralineneis](#) © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

Früchtebrot mit Nüssen

Wer gerne Früchtebrot isst, sollte sich Anikas Rezept gut merken! Denn in ihrem super Rezept kommen Feigen, Datteln, Haselnüsse und eine Menge anderer leckerer Geschmacksnoten zusammen. Genießt es mit Erdnussbutter oder Marmelade, aber auch mit Salzigem, wie Butter oder Käse. [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Früchtebrot mit Nüssen © Anika Launert | Nikes Herztanz

Schokoladen-Nusskuchen mit Haselnüssen und Walnüssen

Wir kriegen nicht genug von Kuchen mit Nüssen - wieso auch? Saftige Schokoladen-Nusskuchen könnten wir das ganze Jahr über essen. In der kälteren Jahreszeit tragen sie allerdings ganz eindeutig zum Wohlfühl-Faktor bei. Julia fügt ihrem Exemplar Hasel- und Walnüsse hinzu, was dem Kuchen einen tollen Biss verleiht. Schokolade und Zimt runden ihn perfekt ab. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Nusskuchen mit Haselnüssen und Walnüssen © Julia Zimmermann | Naschen mit der Erdbeerqueen

Linzer Torte mit Kürbis-Gelee

Hallo Herbst! Julia hat ihre Tarte der goldenen Jahreszeit angepasst. Kürbis und Haselnüsse gesellen sich zu ein wenig Kirschwasser und ergeben eine super leckere Tarte zu Kaffee oder als Nachtisch. Ein Klecks Sahne dazu und fertig! [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Linzer Torte mit Kürbis-Gelee © Julia Weigl | Delicious Stories

Bananen-Ahornsirup-Muffins mit Kakao-Walnut-Streuseln

Wir haben noch ein tolles Bananen-Muffin-Rezept im Schlepptau: Diesmal mit Ahornsirup und Kakao-Walnut-Streuseln. Das hört sich schon unglaublich lecker an und sie schmecken auch so! Kajas kleine Leckereien eignen sich super zum Mitnehmen oder zum süßen Frühstück zu Hause! [Zum Rezept](#)



Bananen-Ahornsirup Muffins mit Kakao-Walnut-Streuseln © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Schoko-Gewürzkuchen mit flüssigem Kern

Ein flüssiger Kern im Schokokuchen? Mehr brauchen wir nicht zu wissen! Wir lieben Lava-Küchlein und sind daher mehr als begeistert davon, dass Michaela uns mit diesem tollen Rezept verwöhnt. Geröstete Haselnüsse und Zartbitterschokolade, sowie Vanille, Zimt, Kardamom und Nelken ergeben ein Wahnsinns Geschmackserlebnis. Ebenso perfekt für die Vorweihnachtszeit. [Zum Rezept](#)

Von Zupfbrot bis Nussecken: 27 Backrezepte mit Nüssen



Schoko-Gewürzkuchen mit Haselnüssen © Michaela Harfst | Transglobalpanparty

Glutenfreier, schwäbischer Träubleskuchen

Wer es ein klein wenig saurer mag, dem wird Corinnas Rezept für Johannisbeerkuchen mit Mandelmehl und Haselnüssen besonders gut schmecken. Der tolle Kuchen sieht nicht nur hübsch aus, sondern schmeckt auch richtig gut! Ein perfektes Gebäck für den Spätsommer und Herbst. [Zum Rezept](#)



Glutenfreier, schwäbischer Träubleskuchen © Corinna Frei | Schüsselglück