

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhaftre Ideen



„Nüffe? Welfe Nüffe?“... so beantworten wahre Nussfans mit gefüllten Backen meist die Frage ihrer Mitbewohner nach dem Studentenfutter, das gestern noch die Snackschale füllte. Doch nicht nur als kleiner **Snack zwischendurch** ist eine Handvoll Nüsse immer eine gute Idee. Auch in **Küche** und **Backstube** sind sie eine gern gesehene Zutat. Ganz besonderer Dauergast beim Kochen und Backen: die **Haselnuss**! Ob saftiger Nusskuchen, Nussecken, herzhaftes Nussbrot oder würziges Pesto – an der Haselnuss führt bei diesen nussigen Köstlichkeiten kein Weg vorbei. Also nix wie ran an die Nüsse. Teste dich durch süße und herzhaftre **Haselnuss-Rezepte**!

Haselnuss-Grundrezepte

Haselnussmilch

Du willst oder musst auf Kuhmilch verzichten? Kein Problem. Auch aus Nüssen lässt sich ein super Ersatz gewinnen, mit dem du klassische Milch in der Küche ersetzen kannst – natürlich auch aus der Haselnuss. Das nussige Aroma verleiht Kaffee, Kuchen und Co. ganz neue Raffinesse. [Zum Rezept](#)



[Haselnussmilch](#)

Haselnussmus

Ob als Topping auf der Frühstücksbowl, als cremige Zutat für selbstgemachte Müsliriegel, als Aufstrich oder zum pur Löffeln – für Nussmus findet sich immer eine sinnvolle Verwendung. Darum solltest du auch immer welches dahaben... zum Beispiel aus Haselnüssen! [Zum Rezept](#)



[Haselnussmus](#)

Nuss-Nougat-Creme

Ist das Glas mit der geliebten Nuss-Nougat-Creme schon wieder leer? Dann mach schnell welche selbst. Alles, was du dafür brauchst, sind Haselnüsse, Backkakao, Datteln

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhaftre Ideen

und einen leistungsstarken Mixer. Danach läuft's auf dem Brötchen wieder wie geschmiert! [Zum Rezept](#)



[Nuss-Nougat-Creme](#)

Haselnusscreme

Lieber Nusscreme ohne Datteln? Auch kein Problem. Ergänze deine Haselnussbutter neben Kakao im Mixer mit Ahornsirup und Pflanzenmilch. Das Ergebnis: Streichzarte Haselnusscreme, die schon darauf wartet von dir vernascht zu werden. [Zum Rezept](#)



[Haselnusscreme](#)

Haselnusskrokant

Ob Frankfurter Kranz, Nuss-Becher oder Schichtdessert – sie alle wären nichts ohne ihn: knusprigen Haselnusskrokant. Auf den besten Kuchen und Desserts der Genusswelt sorgen die karamellisierten Nussplitter einfach immer für den besonderen Cruncheffekt! [Zum](#)

[Rezept](#)



[Haselnusskrokant](#)

Kuchen & Gebäck

Nusskuchen – klassisch

Psst... ich verrate dir ein Geheimnis: Mit einem guten, simplen Rezept backst du klassischen Nusskuchen, wie ihn schon Oma und Mama gebacken haben: In der Kastenform, super saftig und mit Schokoladenglasur. Den backst du genauso gut! [Zum Rezept](#)



[Klassischer Nusskuchen](#)

Nusschnecken

Was kringelt sich denn da so schüchtern auf der Kaffeetafel? Zahlreiche süße Nusschnecken, die sich davor drücken wollen, vernascht zu werden. Die bittere Wahrheit: die fluffigen Hefekringel werden es nicht lange

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhafte Ideen

schaffen, sich vor den lauernden Nachkatzen zu verstecken. [Zum Rezept](#)



[Nusschnecken](#)

Schoko-Nuss-Kuchen

Schokoholic oder Nussfanatiker? Bei diesem saftigen Prachtexemplar musst du dich nicht entscheiden. Gemahlene Haselnüsse kommen statt Mehl in den Teig und geröstete Kerne oben drauf. Geschmolzene Schokolade versteckt sich im Inneren und dunkle Schoko-Ganache wird zum cremigen Topping. So erobert dieser Schoko-Nuss-Kuchen die Herzen aller Naschkatzen im Sturm! [Zum Rezept](#)



[Schoko-Nuss-Kuchen mit Schoko-Ganache](#)

Nussecken

Nach Nusskuchen DER Klassiker aus der Backstube, wenn es um Haselnüsse geht: Nussecken! So beliebt, dass

deutsche Musiker den knusprigen in Schokolade getunkten Dreiecken aus Mürbeteig, gehackten Haselnüssen und Aprikosenkonfitüre schon Songs widmeten. Wir finden, völlig zu Recht! [Zum Rezept](#)



[Nussecken](#)

Haselnussmakronen

Beim Stichwort „Makronen“ kommen dir vielleicht auch als erstes Kokosflocken in den Kopf. Mindestens genau so gut schmecken die zarten kleinen Gebäckstücke aber, wenn du gemahlene Haselnüsse unter den zuckrigen Eischnee hebst und sie im Ofen zu Nussmakronen werden lässt. [Zum Rezept](#)



[Haselnussmakronen](#)

Haselnusskuchen

Was diesen Haselnusskuchen vom klassischen Nusskuchen unterscheidet? Sein Teig kommt ganz ohne Mehl aus und

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhafte Ideen

wird stattdessen mit fluffigem Eischnee extra saftig. Gebacken wird er nicht als Kasten Kuchen, sondern in der runden Springform und als Topping gibt's Nussmus statt Schokoglasur. [Zum Rezept](#)



[Haselnusskuchen](#)

Nussbrote

Nussbrot mit Möhren

Um richtig gutes Brot zu backen, brauchst du nicht viel: Mehl, Wasser, Salz, Hefe und ein paar Extras. Diesem Brotbaby geben knackige Haselnüsse und Möhren den letzten Schliff. Oder wie ein gewisser Helge Schneider sagen würde: „Tu mal lieber die Möhrchen“ ... und die Nüsschen! [Zum Rezept](#)



[Nussbrot mit Möhren](#)

Paleo Brot mit Haselnüssen

Mehl wird überbewertet. In diesem Brot finden nur Nüsse, Kerne und Samen Platz. Dafür dann aber extra viele. Zusammen mit Eiern werden sie in der Kastenform zu einem ballaststoffreichen Brot, das seines Gleichen sucht. Komm, gönne dir noch ne Schiebe! [Zum Rezept](#)



[Paleo-Brot mit Nüssen](#)

Herzhaftes Nuss-Gerichte

Veganer Nussbraten

Wer ein veganes Festtagsessen sucht, kommt an diesem Nussbraten nicht vorbei. Zusammen mit Rotkohl, knalligen Süßkartoffelklößen und cremiger Maronensauce überzeugt dieser Braten auch ganz ohne Fleisch. Statt Hack gibt's hier die Extraportion Haselnüsse auf dem Teller. [Zum Rezept](#)



[Veganer Nussbraten](#)

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhaftre Ideen

Tagliatelle mit Haselnuss-Pesto

Pinienkerne im Pesto kann jeder. Darum mixt du Knoblauch, Parmesan, Basilikum, Zitronensaft und Olivenöl mit Haselnüssen zur Pasta-Sauce. Alles mit frisch gekochten Tagliatelle vermengen, eine Handvoll knackigen Rucola unterheben und mit gerösteten Haselnüssen toppen. Willkommen im Pasta-Himmel. [Zum Rezept](#)



[Tagliatelle mit Haselnuss-Pesto](#)

Kumpir mit Haselnuss-Crumble

Wem „Kumpir“ nichts sagt, der darf die heiße Knolle auch einfach Ofenkartoffel nennen. Anders, als bei der simplen Ofenkartoffel, die meist mit Kräuterquark um die Ecke kommt, verlangt eine wahre Kumpir nach fancy Füllungen. Diese gibt's mit Gouda, cremigem Sauerkraut und knusprigem Pumpernickel-Haselnuss-Crumble. [Zum Rezept](#)



[Kumpir mit Haselnuss-Crumble](#)

Kürbispizza mit Pfifferlingen und Haselnüssen

Du fragst dich, wo sich auf dieser Pizza der Kürbis versteckt hat? Ich verrate es dir: im Teig! Denn der besteht statt aus Mehl und Hefe aus Hokkaido und gemahlene Mandeln. Die Haselnüsse lassen sich als Topping neben den Pfifferlingen schon besser entdecken. So schmeckt der Herbst! [Zum Rezept](#)



[Kürbispizza mit Pfifferlingen & Haselnüssen](#)

Veganes Kräuterrisotto mit Nüssen

Wer ein gutes Grundrezept für sein Risotto hat, hat es leicht. Das kann man nämlich ganz nach Belieben mit zahlreichen Zutaten verfeinern und abwandeln. Mit Kräuterpesto und Erbsen machst du es knallig grün und toppst es dann mit gebratenen Pilzen und Nuss-Crumble. [Zum Rezept](#)



[Veganes Risotto mit Kräuterpesto](#)

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhaftre Ideen

Nussige Snacks, Desserts & Drinks

Nussbällchen – Low Carb

Die besten Nusspralinen machst du zu Hause selbst! Mascarpone, Quark und Kakao werden zur cremigen Füllung, die sich als kleine Bällchen von gerösteten, gehackten Haselnussplittern ummanteln lässt. Na, wie viele davon lässt du heute noch in deinen Mund kullern? [Zum Rezept](#)



[Nussbällchen](#)

Müsliriegel mit Nüssen

Im Dörrautomaten oder Ofen, werden Nüsse, Schokolade, Ahornsirup und Meersalz zu selbstgemachten Müsliriegeln. Die eignen sich perfekt, um dem nervigen Nachmittagstief im Homeoffice entgegenzuwirken oder dem kleinen Hunger unterwegs den Kampf an zu sagen. [Zum Rezept](#)



[Müsliriegel mit Nüssen](#)

Sesam-Nuss-Cracker

Einen Abend auf der Couch mit Zeit für einen ausgedehnten Serien-Marathon – was will man mehr? Das passende Knabberzeug versteht sich! Was macht sich in der Snackschüssel also besser als selbstgemachte Sesam-Nuss-Cracker zum Knabbern?! [Zum Rezept](#)



[Sesam-Nuss-Cracker](#)

Haselnusseis mit Ahornsirup

Im Sommer kommt die Haselnuss nicht auf den Teller oder in den Kuchen, sondern in die Waffel. Noch konkreter: in die Eiswaffel! Und zwar in Form von cremigem Haselnusseis verfeinert mit einem Schuss Ahornsirup. Endlich wieder Eiszeit! [Zum Rezept](#)



[Haselnusseis mit Ahornsirup](#)

Haselnuss-Rezepte: 24 süße & herzhaftre Ideen

Schoko-Haselnuss-Eis

Schokoeis ist gut. Schoko-Haselnuss-Eis ist noch besser! Wenn sich das aromatische Traumpaar aus Schokolade und Nuss in der Eiswaffel vereint, ist eines sicher: von diesem frostig-cremigen Dessert wird nichts übrigbleiben. Also lieber schnell schlecken. [Zum Rezept](#)



[Schoko-Haselnuss-Eis](#)

Haselnusslikör

Vergiss Cocktails und Longdrinks. Zum Anstoßen reicht auch ein leckeres Likörchen. Am besten ein selbst angesetzter aus Vodka, Kandis und gerösteten Haselnüssen. Der macht sich auch in Kuchen oder im Winter im Lumumba ganz besonders gut. [Zum Rezept](#)



[Haselnusslikör](#)