

So backst du saftigen Nusskuchen besser als deine Oma

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise(n) Salz
250 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Milch

Für die Glasur

1 Päckchen Haselnussglasur

Zum Garnieren

40 g ganze Haselnüsse

Besonderes Zubehör

Kastenform (29 - 30 cm)

Es bestätigt sich immer wieder: Die einfachen Klassiker beschenken meinen Kuchen liebenden Kollegen die meisten Glücksgefühle. Da kann ich aufwendige Marzipantorten oder abgefahrene Gebäckkreationen auffahren und was raubt ihnen dann alle Sinne? Ein einfacher **Nusskuchen**.

Ich kann das natürlich verstehen. Ein Kuchen braucht nicht viel, um dich um den Finger zu wickeln. Ein paar Tricks, eine große Portion Liebe und fertig ist der Lieblingskuchen. So ist es auch bei Nusskuchen. Nicht umsonst ist er ein Klassiker. Und wird schon über Generationen gebacken.

Aber wie muss er sein, der klassische Nusskuchen? **Saftig**, das ist das Wichtigste. Und gleichzeitig **locker** - klar. **Nussig** muss er sein, das versteht sich von selbst. Mit diesen knallharten Qualitätskriterien habe ich mich auf die Suche gemacht. Mein Ziel: Der perfekte Nusskuchen!

3 Tipps für extra saftigen Nusskuchen

Eier einzeln unterrühren

Damit dein Nusskuchen richtig schön saftig wird, Eier nacheinander zum Teig geben und jedes Ei mindestens **1 Minute** einrühren. Dadurch vergrößert sich das Volumen der Eier und sie verbinden sich besser mit der Butter-Zucker-Masse. Ergebnis: supersaftiger Nusskuchen!

Wenig rühren

Bei den meisten Rührteigen, wie auch beim Nusskuchenteig, werden die trockenen Zutaten wie Nüsse, Mehl und Backpulver zum Schluss unter die feuchten Zutaten gehoben. Dabei lautet das A und O: Nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Nuss-Mehl-Mischung solltest du immer mit einem **Holzlöffel** oder Ähnlichem unter die feuchte Masse rühren. Sobald du zu viel rührst, wird dein Kuchen hart und trocken. Wenn in deinem fertigen Teig noch kleine weiße **Mehlspitzen** zu erkennen sind, hast du alles richtig gemacht.

Öl statt Butter

Wenn du **Pflanzenöl** statt Butter oder Margarine verwendest, kann das Ergebnis kaum trocken werden. Vorsicht: Unbedingt ein **geschmacksneutrales** Öl wie

So backst du saftigen Nusskuchen besser als deine Oma

Sonnenblumen- oder Rapsöl in den Teig geben. Olivenöl hat zum Beispiel einen Eigengeschmack und der hat in deinem Nusskuchen nichts verloren.

Natürlich darfst du es nicht übertreiben und zu viel Öl in den Teig rühren. Dadurch wird der Teig zu fettig und alles, was dabei herauskommt, ist eine große Matschepampe. Als Faustregel gilt: Auf 3 Teile Mehl kommen 2 Teile Öl.

3 Tipps für extra lockeren Nusskuchen

Eischnee schlagen

Ja ich weiß, Eischnee schlagen nervt. Trotzdem: Wenn du es besonders fluffig magst, **Eier trennen** und das Eiweiß zu Eischnee schlagen – so kommt eine ordentliche Ladung Luft in deinen Kuchen. Es ist zwar etwas Arbeit, aber die Mühe lohnt sich. Ich sage nur: wie eine fluffige Wolke im Mund ...

Backpulver verwenden

Backtriebmittel wie Backpulver sorgen dafür, dass dein Kuchen schön aufgeht. Damit es sich gut im Teig verteilt, Backtriebmittel immer gründlich mit dem Mehl vermischen.

Nicht trödeln

Rührteig muss **zügig** verarbeitet werden und darf nicht lange stehen. So bleibt er schön luftig und fällt nicht wieder in sich zusammen.

Nusskuchen – das Grundrezept

Die wichtigsten Geheimtipps kennst du jetzt. Also Schürze um, Ofen vorgeheizt und los geht's!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kastenform einfetten. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren.



- 2 -

Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Unter die Buttermasse heben.



- 3 -

Abwechselnd Nüsse und Milch unterheben. Teig in die Backform streichen. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen.



So backst du saftigen Nusskuchen besser als deine Oma

- 4 -

Haselnussglasur über dem Wasserbad schmelzen. Über den Kuchen geben. Aushärten lassen.



- 5 -

Haselnüsse hacken. Kuchen damit bestreuen.



Nusskuchen glasieren

Für mich ist ein Nusskuchen ohne Glasur nicht vollständig. Erst mit einem leckeren Mantel wird er perfekt. Welche Glasur nun die klassischste ist, da scheiden sich die Geister.

Da gibt es die Schokoladenliebhaber, die sagen, dass auf einen Nusskuchen eine dicke Schicht Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre gehört. Klar, das schmeckt gut.

Dann melden sich die Verfechter des Tiroler Nusskuchens zu Wort. Die wiederum sind sich sicher, dass der noch warme Nusskuchen unbedingt mit Aprikosenmarmelade eingestrichen, also aprikotiert, werden muss. Auch lecker.

Ich jedoch bestehe darauf, dass meinem Nusskuchen eine anständige Haselnussglasur verpasst wird. Nuss zu Nuss – was kann es Besseres geben?

Natürlich kannst du deinen Nusskuchen glasieren, wie es dir gefällt. Ob Schoko, Aprikose oder Nuss – draufkommt, was dir schmeckt.

Wie lange ist Nusskuchen haltbar?

Nusskuchen frisch halten

Wie dein Nusskuchen über mehrere Tage schön saftig bleibt? Ich verrate dir einen Trick: **Glasiere ihn!** Eine Schicht Schoko- oder Nussglasur schmeckt nicht nur unwiderstehlich gut, sondern verschließt auch die Oberfläche des Kuchens. Dadurch kann die Feuchtigkeit nicht so schnell entweichen und der Kuchen schmeckt auch nach **1 Woche** noch herrlich frisch.

Du magst deinen Nusskuchen lieber pur oder mit Puderzucker bestäubt? Dann bewahre ihn am besten in einer verschließbaren **Kuchenbox** auf. So bleibt er bei Zimmertemperatur **3 – 4 Tage** saftig.

Für Spontanbesuch - Nusskuchen einfrieren

Auch zum Einfrieren eignet sich Nusskuchen super – allerdings nur ohne Glasur. Kuchen in Scheiben schneiden, in einen **Gefrierbeutel** verpacken und in das Gefrierfach legen. Wenn der kleine Hunger kommt oder deine Schwiegereltern plötzlich auf der Matte stehen, einfach den Kuchen aus dem Gefrierfach nehmen, Backofen auf **100 °C** vorheizen und Kuchen hineingeben. Ofen nach 10 Minuten ausstellen, Kuchen für weitere 10 Minuten in der Speicherwärme stehen lassen und tadaaa - wie frisch gebacken.