

# Nusskuchen-Kastenform

Ein saftiger Nusskuchen aus der Kastenform - Haselnusskuchen Rezept mit einem leckeren Schokoladenguss.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse  
200 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Guss:

150 g Vollmilchschokoladen oder Zartbitterschokolade  
1 EL Speiseöl

### Zum Bestreuen:

2 - 3 EL Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

## Wie backe ich Nusskuchen in der Kastenform?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnüsse unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Evtl. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Guss zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen, Nusskuchen damit überziehen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen sofort nach dem Stürzen tränken. Dazu mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen, mit Kaffeelösung (3 gestr. TL löslicher Kaffee verrührt mit 4 EL Wasser) tränken.
- Nach Belieben das Rum-Aroma einfach weglassen.
- Zusätzlich 100 g gehackte Schokolade in den Teig geben.
- Der Nusskuchen kann auch in einer Gugelhupfform (Ø 22 cm) gebacken werden.
- Der Kuchen schmeckt auch mit einer Zimt-Glasur sehr lecker. Dafür 200 g Puderzucker, 1 TL gemahlene Zimt, 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Kakao und etwa 3 EL Wasser zu einem Guss verrühren und auftragen.

