

Saftiger Nusskuchen

Dieser Gugelhupf Nusskuchen ist besonders saftig - aus saftig lockerem Rührteig und gerösteten Haselnüssen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

8 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
8 Eigelb (Größe M)
300 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Wie backe ich saftigen Nusskuchen selbst?:

① Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

② Rührteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse und Backin mischen und in 3 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unter die Masse heben. Den Teig in die Form füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 47 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Nusskuchen noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann die Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
Den saftigen Nusskuchen nach Belieben mit etwas Puderzucker verzieren und servieren.

