

Hier und heute



Klassischer Nusskuchen

Nüsse sind vollgepackt mit gesunden Inhaltsstoffen und eine echte Nervennahrung. Auch Marcel Seeger liebt das Aroma der knackigen Saisonfrüchte. Unser Konditormeister verrät sein Rezept für einen klassischen Nusskuchen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Kastenform von circa 26 cm Länge

Die Zutaten

- 270 g weiche Butter
- 270 g Zucker
- 4 Eier (Gr. M)
- 4 Eigelbe (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 150 g Haselnüsse, fein gemahlen
- 75 g Speisestärke
- 75 g Weizenmehl, Typ 550
- 4 g Backpulver

Zubereitung

Die Kastenform gut einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Eier und Eigelbe nach und nach einrühren.

Die gemahlene Nüsse gründlich mit Speisestärke, Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Butter-Zucker-Ei-Masse heben.

Den Teig in die Backform geben, glattstreichen und den Kuchen direkt in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach circa 15 Minuten die Kuchenoberfläche mit einem angefeuchteten Messer der Länge nach leicht einschneiden und den Kuchen dann bei reduzierter Hitze von 180° C circa weitere 20 bis 25 Minuten goldbraun ausbacken. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Den fertigen Nusskuchen in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig stürzen.

Tipps

- Wer es gerne „knackiger“ mag, kann ein paar gehackte Hasel- oder Walnüsse mit in den Teig geben.
- Zur Dekoration den Nusskuchen entweder mit Puderzucker dünn besieben oder mit aufgelöster Kuchenglasur bepinseln und einige gehackte Haselnüsse aufstreuen.