

Nusskuchen

| | |
|----------|--|
| 3 Stk | Eier |
| 1 Stk | Sauerrahm (250 g) |
| ½ Becher | Öl (geschmacksneutra, zB Sonnenblumenöl) |
| 250 g | Staubzucker |
| 1 Pkg | Vanillezucker |
| 200 g | Nüsse gemahlen |
| 200 g | Kuchenmehl |
| 1 Pkg | Backpulver |

Backofen auf ca. 160 ° C vorheizen (*)

Backform befetten und bemehlen

Eier sehr schaumig rühren.

Alle anderen Zutaten nacheinander hinzufügen und jeweils gut verrühren

Masse in die befettete und bemehlte Backform geben

Bei ca. 160 ° C gut 50 - 60 min backen (*)

Kuchen herausnehmen, bei Ringform den Ring lösen

Kuchen völlig abkühlen lassen, aus restl. Backform lösen

Bei Blech-Backform:

Warmen Kuchen mit einem Gemisch aus Rum und Marillenmarmelade dünn bestreichen

Kuchen vollständig auskühlen lassen

Zuvor im Wasserbad zerlassene Kouvertüre auf dem Kuchen verteilen

Glasur erhärten und damit auskühlen lassen

Glasur bzw. Kuchen mit Staubzucker bestreuen

(*) Ältere Backöfen benötigen ca. 180 ° C und eine andere Backzeit. Fertig sollte der Kuchen sein, wenn er sich gut gebräunt vom Rand der Backform zu lösen beginnt.