

Nusskuchen

Von Kuchenfee

Ein saftiger Nusskuchen aus der Kastenform ist bei mir der Klassiker, den ich backe, wenn am Sonntagnachmittag plötzlich Besuch ansteht und ich in unter zehn Minuten einen Teig in den Ofen schieben will. Statt mit Kakaopulver oder fertigen Backmischungen zu arbeiten, kombiniere ich **gemahlene und gehackte Mandeln** mit Sprudelwasser und einem Mix aus weicher Butter und neutralem Öl. Das gibt eine richtig lockere Krume, die auch am nächsten Tag noch schön saftig bleibt und nicht trocken im Mund zerbröselt.

Das Rezept stammt ursprünglich von meiner Oma, die schon damals immer mit Sprudel im Teig gearbeitet hat. Ich habe nur ihre Fettmenge halbiert und durch Öl ergänzt, weil der Kuchen dadurch noch länger frisch bleibt. Wichtig ist nur eines: **alle Zutaten zimmerwarm verarbeiten**, sonst klumpt die Butter im kalten Sprudel und ihr habt eine ungleichmäßige Krume. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Nusskuchen aus der Kastenform:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	30 min	n/a	40 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

60 g Butter
weich
130 ml Sprudelwasser
60 ml Öl
Neutral
4 x Eier
250 g Zucker
180 g Mehl
120 g Nüsse
gemahlen
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Werkzeuge

Schneebesen
Schüssel
Waage

Zubereitung

01 Ofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupf mit fetten und bemehlen.

02 Alle Zutaten gründlich verrühren und in die Form geben.

03 Im vorgeheizten Ofen ausbacken. Danach 15 Minuten in der Form aufkühlen lassen bevor er auf ein Gitter gestürzt wird und vollständig auskühlt.