

Nusskuchen

Aromatisch, saftig, lecker! Der herrliche Nusskuchen überzeugt durch die lockere Textur und die schmackhaft-nussige Note!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei-, nussfrei- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit 30cm Länge oder eine Gugelhupfform

Für den Teig:

200g Butter (ggf. laktosefrei), weich

200g Rohrohrzucker

1 Prise Salz

6 Eier

1 EL Rum

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ([HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis)

200g Haselnüsse, gemahlen

1 P. Backpulver

1/8 L Milch (ggf. laktosefrei)

Fett und glf Semmelbrösel für die Form

Für den Belag:

200g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

1 TL Kokosfett

50g Haselnüsse, ganz

1. Butter, Rohrohrzucker und Salz schaumig rühren.

Nacheinander die Eier zugeben und zu einer sehr schöner Schaummasse rühren. Rum untermischen.

2. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und mit der Milch unter die Schaummasse rühren. Der Teig darf nicht zu fest sein! Bei Bedarf noch 1 – 2 EL Milch untermischen.

3. Den Teig in eine gefettete und mit glf Semmelbrösel ausgestreute Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen, dann erst auf ein Kuchenplatte stürzen.

5. Wer mag kann den Kuchen mit Puderzucker oder einer Schokoladenglasur überziehen und mit zerstossenen und gerösteten Haselnüssen bestreuen. Für die Schokoglasur Kuvertüre und Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Unteressen die Haselnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit der flachen Seite des Fleischklopfers grob zerkleinern. Anschließend in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und unter röhren goldbraun rösten, auskühlen lassen. Die Glasur auf den Kuchen geben und mit den Haselnüssen bestreuen.

Tipp: Durch den Rohrohzucker erhält der Kuchen ein besonders feines Aroma!

Nussfrei – Tipp: Gerne können anstatt der gemahlenen Haselnüsse auch andere Nüsse oder Mandeln verwendet werden. Nussallergiker können auf gemahlene Erdmandelflocken 1:1 zurückgreifen. Für den Belag können als Alternative grobe Erdmandelflocken zum Einsatz kommen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, tauschen. Vegane Kuvertüre verwenden. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen gibt es eine gute Auswahl, aber auch online.

Maisfrei – Tipp: Wird eine maisfreie Mehlmischung auf

Reis/Kartoffelmehlbasis eingesetzt, so sind etwa 235g davon nötig. [HIER](#) gibt's Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind. Maisfreies Backpulver, z.B. von BioFegan, einsetzen. Bei Semmelbrösel auf ein maisfreies Produkt zurückgreifen. Infos gibts [HIER](#).



