

# Nusskuchen Rezept



[www.stillsparkling.de](http://www.stillsparkling.de)

## Zutaten Nusskuchen Rezept

250 g Butter  
200 g feinsten Backzucker  
1 Tasse Eierlikör  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
6 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
150 g Schokoladenraspel  
200 g Nussglasur

## Zubereitung Nusskuchen Rezept

1. Ofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen
2. Butter schaumig schlagen
3. Zucker und Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen
4. Eier trennen
5. Eigelb unter die Butter-Zucker-Masse rühren
6. Haselnüsse, Eierlikör und Schokorasipel unterrühren
7. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren
8. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben
9. Backform einfetten und ggf. mehlen
10. Den Teig in eine Gugelhupf-Form (Durchmesser 24 cm) füllen
11. Bei 175 Grad (Umluft) ca. 50 – 60 min backen
12. Kuchen gut abkühlen lassen, aus der Form stürzen und glasieren