





# Omas Nusskuchen

Das beste Rezept für den Kuchenklassiker aus einem saftigen Rührteig mit Schokoladenstückchen, knackigen Haselnüssen und Schokoglasur.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (30 x 11 cm) oder:**

**Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):**

Fett  
Weizenmehl

## Rührteig:

100 g Zartbitterschokolade  
250 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse  
100 g Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse

## Guss:

150 g Vollmilkschokolade oder  
Zartbitterschokolade  
1 EL Speiseöl

## Zum Bestreuen:

2 - 3 EL Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse

Wie backe ich einen klassischen Nusskuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform oder Kastenform fetten und mehlen. Schokolade fein hacken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



**2** Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Rum-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade und Haselnüsse unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

- 3** Den Nusskuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.

**4** Guss zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen, den Nusskuchen damit überziehen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nusskuchen sofort nach dem Stürzen tränken. Dazu mehrmals mit einem Hölzchen einstechen, mit Kaffeelösung (3 gestr. TL löslicher Kaffee verrührt mit 4 EL Wasser) tränken.
- Für einen besonders aromatischen Nussgeschmack die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne leicht rösten und vor der Verwendung auf einem Teller erkalten lassen.

