

Einfacher Nusskuchen

Das Rezept ist für eine Kastenform mit 30cm ausgelegt.

Zutaten:

500g Mehl
250g Zucker
5 Eier
250g Butter oder Margarine
1 P. Rum-Aroma
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
200g grob gehackte Nüsse nach Wahl
250g Blockschokolade grob gehackt
2 Eßl Kakao (Backkakao verwenden)
125 ml Milch

Optional: Kuchenglasur Nussgeschmack und 75 g geröstete Nüsse

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Rum-Aroma dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch zur Buttermasse geben. Zum Schluss noch die gehackten Nüsse und die Blockschokolade unterheben.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform geben und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 1- 1,5 Stunden backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Geschmack noch mit einer Nuss-Kuchenglasur überziehen und gerösteten Nüssen bestreuen.

Gutes Gelingen!!!!