

Nusskuchen mit Obers

Der Nusskuchen mit Obers ist schön locker und saftig. Ein Rezept, das unkompliziert in der Zubereitung und durch verschiedene Nusssorten auch noch variabel ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 ml	Schlagobers
200 g	Butter (weiche)
175 g	Zucker
5 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
175 g	Nüsse (gemahlene)
100 g	Schokoladenraspeln
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Nusskuchen mit Obers** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Schlagobers mit dem Handrührgerät steif schlagen und zur Seite stellen.
3. Nun die Butter mit dem Zucker cremig rühren.
4. Anschließend die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Jetzt die gemahlene Nüsse (hier z.B. ein Gemisch aus Haselnüssen und Mandeln), das Mehl, das Backpulver und die Schokoladenraspeln nach und nach unterrühren.

6. Danach das Obers portionsweise unter den Teig heben.

7. Letztendlich die Kuchenmasse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Nusskuchen mit Obers könnte man vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben oder mit einer Schokoladenglasur überziehen.