

Nusskuchen



Sehr lecker und nussig

Ein Nusskuchen ist ein einfacher Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls für den Rührteig weglässt und durch einen Teil geriebene Nüsse ersetzt.

Normalerweise verwendet man für solch einen Kuchen geriebene Haselnüsse. Oder auch geriebene Mandeln.

Aber solche Kuchen hat sicherlich jeder schon einmal zubereitet und gebacken und sie sind geschmacklich nichts besonderes.

Ich habe nun einen solchen Nusskuchen gebacken, jedoch dafür eine Packung mit verschiedenen Nüssen verwendet. Und zwar Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse.

Alles in der Küchenmaschine fein gehäckselt, so, als hätte man sie mit der Küchenreibe in eben der gleichen Maschine fein gerieben. Aber eben noch mit etwas mehr crunchigem Biss.

Und dieser Kuchen ragt aus der Reihe der von mir schon gebackenen Nusskuchen geschmacklich tatsächlich hervor. Er schmeckt neu, ungewohnt und exzellent gut.

Man sollte mit weiteren Nusssorten nochmals variieren.

Nusskuchen



5. Dezember 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Zubereitungszeit

5 Minuten

Garzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 5 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g Nussmischung (1 Packung)

Anleitung

1. Nussmischung in der Küchenmaschine fein häckseln.
2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Dabei 200 g Weizenmehl durch die feingehäckselte Nussmischung ersetzen.
4. Kuchen nach dem Grundrezept backen.

5. Gut abkühlen lassen.
6. Stückweise anschneiden und servieren.
7. Guten Appetit!

Schlagwörter

Cashewnüsse,

Haselnüsse,

Mandeln,

Rührkuchen,

Rührteig,

Walnüsse

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/12/05/nusskuchen/>