Nusskuchen mit Mandeln und Erdnüssen



Mit Mandeln und Erdnüssen

Bei einem Nusskuchen denkt man sofort an einen klassischen Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls durch fein geriebene Haselnüsse ersetzt.

Es geht auch anders. Ein Nusskuchen mit vielen Röststoffen und -geschmack.

Das kommt durch die für den Kuchen verwendeten gebrannten Mandeln und Erdnüsse.

Diese werden einfach in der Küchenmaschine sehr fein gehäckselt.

Und der fertige Kuchen hat dann auch durchaus ein kräftiges Röstaroma, das von den verwendeten Nüsse und deren vorheriger Aufbereitung stammt.

Ansonsten ist der Teig jedoch ein klassischer Rührteig, bei dem ich jedoch für mehr Bindung noch etwas Mehl verwende. Die Nüsse bringen zwar Gewicht, aber keine Masse oder Volumen für den Kuchen.

- 350 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gebrannte Mandeln (1 Packung)
- 125 g gebrannte Erdnüsse (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit viel Röstaroma

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln oder reiben.

Einen Rührteig mit allen anderen Zutaten wie gewohnt in einer Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und unterrühren.

Eine Kranz-Backform mit etwas Margarine mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

1 Stunde auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!