

Nussmischung-Kuchen mit Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.



Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nussorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.



Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnuskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt.

Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen ...

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, bestreue ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!