

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 Nussorten nochmals variieren.

**Rührkuchen mit Leinsamen,
Sesamsaat,
Sonnenblumenkernen,
Haselnüssen und Cashewnüssen**



Schöner Rührkuchen mit Puderzucker bestäubt

Diesen Rührkuchen hatte ich schon seit längerem in Planung.

Einfach einmal die vielen, guten Zutaten, die ich für vegane Gerichte gekauft hatte, etwas aufbrauchen und für einen anderen Zweck verwenden.

Daher habe ich die Saaten und Nüsse für einen Rührkuchen verwandt.

Ich bereite den Rührkuchen nach dem Grundrezept zu.

Verwende jedoch nur 250 g Dinkelmehl.

Die restlichen 250 g ergeben die gemahlene Saaten und geraspelte Nüsse.

Ich habe zuerst versucht, die Saaten in der Getreidemühle fein zu mahlen. Das ging schief. Leinsamen enthält viel Öl und

lässt sich nur sehr schwer fein mahlen. Es hat beim Mahlen in der Getreidemühle das Mahlwerk verstopft, dieses lief heiß und ich habe das Mahlen abgebrochen.

Stattdessen habe ich die Saaten in der Küchenmaschine fein gehäckselt, so dass man sie wie Mehl verwenden kann.

Lebkuchen



Leckere Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug

Lebkuchen kennt man ja eigentlich nur in recht großer Größe, also auf Obladen von etwa 9–10 cm. Ich habe solch große Obladen leider bei meinem Supermarkt nicht bekommen, sondern nur die Obladen mit der halben Größe, also 5 cm.

Somit sind dies eher Lebkuchen-Plätzchen.

Aber sie schmecken sehr lecker, gerade mit dem Schokoalddenüberzug.

Das Rezept ist übrigens von Kathi von [Kochfrosch](#), das ist die Tochter von Petra von [Chili und Ciabatta](#).

Das Rezept wurde ursprünglich von [Chefkoch](#) übernommen und dann abgewandelt und modifiziert. Ich bin eigentlich kein großer Fan von Rezepten von Chefkoch, denn dort kann wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen. Aber als Rat von Petra habe ich das Rezept dann doch gern übernommen, die Lebkuchen zubereitet und gebacken. Und die Lebkuchen sind gut gelungen.

Es sind definitiv sehr gute, saftige Lebkuchen, in denen man Orangeat und Zitronat nur im Gesamten schmeckt, aber nicht einzeln herauschmeckt.

Die Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben.



Anstelle Backpapier mit Alufolie

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Lebkuchengewürz bekommt man nicht das ganze Jahr über beim Supermarkt, meistens nur in der (Vor-)Adventszeit. Außerdem ist es recht teuer. Man kann es aber selbst herstellen. Man gibt einfach die gewünschte Menge der unten bei den Zutaten angegebenen Gewürzen in einen Mörser und mörsert alles fein. Schon hat man ein selbst zubereitetes, leckeres Lebkuchengewürz. Genaueres finden Sie auch auf [Wikipedia](#).

Orangeat und Zitronat muss man übrigens in der Küchenmaschine fein häckseln. Sind Orangeat und Zitronat nicht klein genug, wird die Oberfläche der Lebkuchen nicht richtig glatt.

Haselnuss-Kuchen

Hier ein Rezept für einen sehr leckeren Haselnuss-Kuchen.

Normalerweise verwendet man bei einem Haselnuss-Kuchen beim Rührteig keine 500 g Mehl, sondern nimmt 250 g Mehl und 250 g fein geriebene Haselnüsse.

Ich wollte dieses Mal etwas Neues ausprobieren und anstelle 500 g Mehl komplett 500 g geriebene Haselnüsse verwenden.

Leider hatte ich nur zwei Packungen Haselnüsse à 200 g, also habe ich 400 g geriebene Haselnüsse und 100 g Mehl verwendet.

Das Ergebnis ist aber ein sehr lockerer, fein nach Haselnüssen duftender und schmeckender Kuchen, der sehr gut gelungen ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1115]

Haselnuss-Wurzel-Kuchen

Ein Rührkuchen.

Abgeändert und variiert.

Anstelle 500 g Mehl aus dem Grundrezept zu nehmen, verwende ich 200 g fein geriebene Wurzeln. Und 200 g fein geriebene Haselnüsse. Dazu noch 100 g fein gemahlene Weizen, also Vollkorn-Weizenmehl.

Da die Zutaten dennoch leicht grob sind, gebe ich für mehr Stabilität ein zusätzliches Ei und etwas Speisestärke in den Rührkuchen.

Aufgrund des verwendeten Vollkornmehls und der anderen leicht groben Zutaten geht der Rührkuchen beim Backen nicht sehr stark auf und bleibt fast vollständig in der Kasten-Backform.

Aber mir ist ein sehr leckerer, würziger und schmackhafter Kuchen gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1034]

Haselnuss-Rosinen-Kuchen

Seit einiger Zeit einmal wieder ein Rührkuchen und keine Tarte mit Obst.

Ich backe einen Rührkuchen, in den ich Haselnüsse und Rosinen gebe.

Ich zerkleinere die Haselnüsse in der Küchenmaschine, bevor ich sie in den Rührteig gebe. Und vom Mehl, das normalerweise in einer Menge von 500 g in einen Rührteig kommt, lasse ich die Menge der Haselnüsse von 200 g einfach weg und verwende nur 300 g Mehl.

Die Rosinen geben nochmals 250 g Gewicht zum Rührteig hinzu. Aus diesem Grund verwende ich anstelle von 4 Eiern, die ich normalerweise in einen Rührteig gebe, 6 Eier, da die Menge an Rührteig etwas Stabilität und Bindung benötigt.

Außerdem würze ich den Rührteig leicht mit etwas Bittermandel-

Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:692]

Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

Vanille-Schokolade-Haselnuss-Pudding

Ich hatte noch eine zweite Packung handelsüblicher Vanille-Pudding vorrätig.

Auch diesen wollte ich nicht einfach so als Pudding zubereiten.

Ich entschied mich hier spontan, einfach kleingehäckselte Schokolade und Haselnüsse darunter zu mischen.

Die kleingehäckselte Schokolade bleibt beim Einrühren in die Pudding-Masse leider nicht als kleine Schoko-Stückchen erhalten, sondern schmilzt. Es ergibt somit zusammen einen Vanille-Schokolade-Pudding.

Und die kleingehäckselten Haselnüsse im Pudding schmecken sehr crunchy.

Ein wirklich leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:437]

Rosinen-Haselnuss-Rührkuchen

Ich habe wieder einmal einen leckeren Rührkuchen gebacken. Passend zum Wochenende.

Ich hatte noch Rosinen und Haselnüsse vorrätig.

Die Haselnüsse habe ich in der Küchenmaschine zerkleinert. Die

Rosinen habe ich natürlich im Ganzen hinzugegeben.

Da die Rührkuchenmasse durch die Haselnüsse und Rosinen um 200 g zunimmt, habe ich zum Grundrezept eines Rührkuchens noch ein weiteres Ei für mehr Stabilität hinzugegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:283]

Haselnuss-Küchlein

Ich hatte von der Zubereitung von Haselnuss-Eis noch das Haselnuss-Mus übrig, das ich in die Eismasse nur durch ein Sieb ausgedrückt habe. Es erschien mir zum Wegwerfen einfach zu schade, so dass ich daraus noch etwas zubereiten wollte.

Ich habe das Mus in eine Schüssel gegeben, habe die drei Eiweiße, die ich von der Zubereitung des Haselnuss-Eis auch noch übrig hatte, für Bindung hinzugegeben. Dann, da die Masse noch zu flüssig war, etwas Mehl zum Festigen und Zucker für Süße.

Wenn man einen Spritzbeutel für die Zubereitung von Plätzchen hat, kann man mit etwas Backpapier auch schöne Haselnuss-Plätzchen backen.

Mangels eines Spritzbeckens habe ich kleine, süße Küchlein gebacken, die mit etwas Sahne hervorragend als Dessert schmecken.

Mein Rat: Man kann die Küchlein warm oder auch kalt essen.

Noch ein Rat: Entweder man backt die Küchlein dünn in Eiernringen, dann bekommt man eine größere Anzahl an Küchlein.

Oder man gibt den Teig mit dem Esstlöffel direkt in die Pfanne, drückt ihn mit dem Pfannenwender flach und erhält ein wenig unförmigere Küchlein.

[amd-zlrecipe-recipe:13]

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Haselnüsse
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 125 g Mehl
- 25 g Zucker
- 3 Eiweiße
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Haselnüsse dazugeben. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

Haselnuss-Mus in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße in die Schüssel geben. Mehl und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils zwei Esstlöffel der Haselnuss-Masse hineingeben, andrücken und einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten braten.

Etwas Sahne steif schlagen.

Jeweils zwei Küchlein auf zwei Teller geben. Sahne dazugeben. Servieren.

Haselnusskuchen



Schmackhafter Kuchen

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Man lässt einfach bei einem Grundrezept für einen Rührkuchen vom zu verwendenden Mehl 200 g weg und verwendet stattdessen 200 g gemahlene Haselnüsse.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g gemahlene Haselnüsse

Whiskey-Haselnuss-Kuchen



Dieser Kuchen ist wirklich sehr gut gelungen ...

Natürlich darf für das Oster-Wochenende auch ein leckerer Kuchen nicht fehlen. Ich wollte schon seit längerem einen Rührkuchen mit Haselnüssen zubereiten. Hier habe ich ihm mit etwas Whiskey, der recht gut zu den Haselnüssen passt, noch ein schönes Aroma gegeben.

Nach dem Backen zieht ein herrlicher Duft nach Nüssen und Whiskey durch die Küche.



Sehr lecker

Der Rührkuchen ist locker, luftig und sehr saftig.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten.

Haselnüsse in der Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse dazugeben. Dann Whiskey dazugeben. Alles gut auf mittlerer Stufe für 5 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner Kranz-Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Karottenkuchen



Saftiger Karottenkuchen

Ich hatte noch Wurzeln übrig, die ich verwerten wollte. Und da ich daran dachte, einen Kuchen zuzubereiten, kam ich auf einen Karottenkuchen. Die Wurzeln machen den Kuchen sehr saftig. Ich musste leider auf die Zugabe von 2 cl Kirschwasser verzichten, da ich keines vorrätig hatte.

Zutaten:

- 200 g Wurzeln
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 300 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Zimt
- Gewürznelke
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 50–55

Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 200 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren. Wurzeln schälen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Beides in die Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Backform etwa 50–55 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.