

## Nusskuchen aus der Kastenform



Saftiger Nusskuchen mit Haselnuss-Krokant

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 5 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

- 150 g Haselnusskerne, gemahlen und geröstet
- 100 g Haselnuss-Krokant (gehackt)
- 275 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

## Für die Tränke

5 EL Haselnuss-Likör (alternativ Rum oder Apfelsaft)

## Zum Aprikotieren

4 EL Aprikosenkonfitüre (ohne Fruchtstücke)

3 EL Haselnuss-Likör (alternativ Rum oder Wasser)

## Für den Guss

100 g Zartbitter-Kuvertüre

## Außerdem

Etwas Butter und Mehl für die Form

Etwas Haselnuss-Krokant zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.
2. Eine Kastenform (30 cm Länge) einfetten und mit Mehl bestäuben.
3. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.
4. Die Eier einzeln mit jeweils mindestens 30 Sekunden Abstand unterrühren.
5. Mehl mit Backpulver mischen und in drei Portionen unter Rühren zum Teig geben.
6. Beide Sorten Haselnüsse mischen und unter den Teig heben.
7. Den Teig in die Kastenform füllen und glattstreichen. In der Ofenmitte auf einem Rost ca. 60-70 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Wenn der Kuchen oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
8. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen mit einem Zahnstocher oder Schaschlikstäbchen mehrmals einstechen. Den Kuchen rundherum mithilfe eines Pinsels mit Haselnuss-Likör

einstreichen.

9. Aprikosenkonfitüre mit dem Likör in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und den Kuchen damit einstreichen. Anschließend den Kuchen abkühlen lassen.
10. Für den Guss die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen, nach Wunsch mit etwas Haselnuss-Krokant bestreuen und den Guss trocknen lassen.