



## Herbstlicher Nusskuchen

---



Foto: Agnes Kantaruk/shutterstock.com

### Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 5 Stück Eier
- 1/2 Packung Backpulver
- 1/2 Glas Marmelade
- nach Wunsch 1 Becher Schokoladenglasur

*Die Mehlspeis'*  
das Magazin der Österreichischen Mehlspeiskultur.  
**Jetzt kostenlos abonnieren.**



The image shows the cover of the magazine 'Die Mehlspeis'. The cover features a stack of cakes on a wooden surface, with cinnamon sticks and star anise. The title 'Die Mehlspeis' is written in a cursive font. Below the title, it says 'das Magazin der Österreichischen Mehlspeiskultur.' and 'Jetzt kostenlos abonnieren.' There is also a circular logo with the text 'ÖSTERREICH'S Mehlspeis' KULTUR'. The magazine cover includes the following text: 'Tinder Klädel - So schmeckt Weihnachten in den Alpen', '06 Die Adventszeit in...', '26 Das Backpulver...', and '34 ...'. At the bottom of the cover, the website 'www.mehlspeiskultur.at/magazin' is listed.

[www.mehlspeiskultur.at/magazin](http://www.mehlspeiskultur.at/magazin)

### Zubereitung:

1. Zucker und Vanillezucker mit der weichen Butter schaumig rühren und die Eidotter einzeln unterrühren. Das übrige Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
2. Anschließend das gesiebte Mehl mit den Haselnüssen und dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Masse heben.
3. Die Masse in eine passende Form füllen und bei 180°C ungefähr 40 Minuten lang backen. Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden und die Marmelade einfüllen. Nach Wunsch zu guter Letzt mit Schokoladenglasur überziehen.