



NUSSKUCHEN MIT PERFEKTER SCHOKOGLASUR

Zutaten:

Teig:

- 200g Mehl
- 250g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Raspelschokolade
- 250g weiche Butter
- 1 Pck. Backpulver
- 220g Zucker
- 5 Eier
- 50ml Milch
- Prise Salz

Glasur:

- 300g Vollmilch Glasur
- 25g Öl

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben. Alles gut miteinander verrühren. Ein Silikon-Gugelhupfform einfetten und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Für ca. 50 min backen.
- 3 Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, bevor ihr ihn aus der Form nehmt. Die Gugelhupfform sauber machen und abtrocknen.
- 4 Die Vollmilchglasur im Wasserbad schmelzen, das Öl erwärmen und miteinander verrühren. Die Glasur nun in die Silkin Gugelhupfform geben und mit einem Pinsel die Glasur bis hoch an den Rand verteilen. Nun den Gugelhupf zurück in die Form setzen und leicht Druck ausüben, sodass die Glasur etwas am Rand hochgedrückt wird. Für mind. 2-3h in den Kühlschrank stellen.
- 5 Erst wenn die Glasur vollkommen erhärtet ist, aus dem Kühlschrank nehmen, umdrehen und ganz vorsichtig die Silikonform lösen, indem ihr sie hochstülpt. Den Gugelhupf kühlen, bis ihr ihn esst.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 50 min Backzeit

