

Venezianischer Nusskuchen

Zutaten:

165g Butter, weich

140g Kristallzucker

10g Vanillezucker

3 Eier

185g geröstete Nüsse, gemahlen

100g Nuss-Nougat (nicht der Brotaufstrich)

oder 50g Nussmark ohne Zucker

65g Mix C

5g Backpulver

3g Salz

etwas Zitronenaroma oder Zitronenabrieb

etwas Butteraroma

zusätzlich gemahlene Nüsse und weiche Butter

für die Form

Herstellung:

Die gemahlene Nüsse für den Teig auf einem Backblech bei 180°C Umluft (190°C O/U) etwas nachrösten; sie dürfen aber nicht zu dunkel werden und sollen ein intensives Nussaroma verströmen. Danach komplett auskühlen lassen.

Eine Rehrücken- oder eine alternative Form mit der weichen Butter fetten und mit den gemahlene, *nicht* nachgerösteten Nüssen auskleiden. Überschüssige Nüsse durch leichtes Klopfen auf die umgedrehte Form abschütteln.

Den Ofen auf 175°C Umluft oder 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Butteraroma, Zitronenaroma, Salz und Nougat schaumig schlagen, bis die Masse hell geworden ist.

Währenddessen die gemahlene, gerösteten und ausgekühlten Nüsse mit Mix C und Backpulver vermischen. Nun abwechselnd Eier und Nuss-Mehl-Backpulver-Mischung unter die Butter laufen lassen.

Wenn alles vermischt ist, die Masse in die vorbereitete Backform füllen. Die Oberfläche glatt streichen und auf ein Gitter in das untere Drittel des Ofens stellen.

Den Nusskuchen ca. 40 bis 50 min backen (Stäbchenprobe). Außerdem einmal zur Probe auf die Mitte des Kuchens drücken. Wenn er noch sehr leicht nachgibt, bitte noch etwas backen lassen.

Bei diesem Kuchen gibt es keine feste Backzeit, sie hängt vom Ofen ab.

Nach Wunsch entweder mit Schokoglasur überziehen oder für den vollen Nuss-Genuss mit Haselnuss-Glasur überziehen.

Olivers glutenfreie Rezepte