Einfacher & saftiger Haselnusskuchen



Zutaten Teig

- 200 g Butter
- 175 g Zucker
- 4 Eier (M)
- 280 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 120 ml Buttermilch

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker für 6 Minuten schaumig rühren.
- Eier nacheinander dazugeben und jedes Ei für 1 Minute einrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die feuchte Masse rühren.
- Haselnüsse und Buttermilch portionsweise unterheben.
- Springform einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 1. Schiene von unten bei 175° C Ober-/Unterhitze für 40 – 50 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Kuchen für 15 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Gugelhupfform oder Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 40–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©