

Rezept : Nusskuchen nach Mama Ullas Rezept

Zutaten :

180 ml neutrales Speiseöl (z. B. Rapsöl)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier (Gr. M)
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
200 g gemahlene Haselnüsse
125 ml Milch
etwas Butter für die Form
1 Pck. Haselnussglasur oder Puderzucker oder ...

Zubereitung :

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
Eine Kastenform (30 cm) gut einfetten.

Speiseöl mit beiden Zuckersorten verquirlen.
Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelbe nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und zur Masse aus dem vorherigen Schritt zugeben.

Haselnüsse und Milch ebenfalls hinzugeben und gut verrühren.

Eiweiß nach und nach unter den Teig heben.

Teig in die Kastenform geben und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50-55 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Den Kuchen mit Haselnussglasur oder Schokoglasur oder Puderzucker oder ... verzieren und genießen.

Recipe: Nut cake according to Mama Ulla's recipe

Ingredients :

180 ml neutral cooking oil (e.g. rapeseed oil)
200 g of sugar
1 packet of vanilla sugar
4 eggs (size M)
250 g wheat flour (type 405)
1 packet of baking powder
1 pinch of salt
200 g ground hazelnuts
125 ml of milk
some butter for the pan
1 packet of hazelnut glaze or powdered sugar or ...

Aportion:

Preheat the oven to 180 degrees top / bottom heat (convection: 160 degrees).
Grease a loaf pan (30 cm) well.

Whisk the cooking oil with both types of sugar.
Separate eggs. Beat the egg whites until stiff and set aside. Gradually stir in the egg yolks.

Mix the flour, baking powder and salt together and add to the mixture from the previous step.
Also add the hazelnuts and milk and stir well.
Gradually fold the egg whites into the batter.
Pour the batter into the loaf pan and smooth it out. Bake the cake in the preheated oven for about 50-55 minutes. Let cool down completely.

Decorate the cake with hazelnut glaze or chocolate glaze or powdered sugar or ... and enjoy.