

# Nusskuchen mit VERPOORTEN plus Tipps

## Zutaten

(Nusskuchen Rührteig für 1000 ml Kastenform oder 30 Tartelettes)

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Butter, pomadig

200 g Zucker

150 g Vollei

100 g Mehl

120 g geriebene Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Pecanüsse)

Prise Salz, Zitronenabrieb, Vanille, Kardamom, Tonkabohne (Vanillezucker, Vanillin)

200 ml Schlagsahne



Tarteletts:

Nüsse

Kandierte Früchte (Dickzuckerfrüchte)

Marmelade für die dünne Glasur

Tarteletts Apfel-Dessert-Variante:

1 Apfel

Gewürztraminer

Zimt

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Sahne

Sahnesteif

Zucker

## Zubereitung

Butter, Zucker und Gewürze mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ebenfalls mit der Buttermischung aufschlagen. Mehl und geriebene Nüsse nun auch unterrühren, bis die Masse bindig ist.

Kastenbackform gut ausbuttern und mit Mehl ausstreuen, damit der gebackene Nusskuchen nicht anhaftet. Die gefüllte Form bei 160°C in den vorgeheizten Backofen und ca. 55 min ausbacken. Zur Probe mit einem Holzspießchen in die Mitte des Kuchens stechen und prüfen, ob Teigreste an dem Spießchen hängen bleiben. Falls noch Teigreste am Spießchen haften, weitere 5 min backen und nach Bedarf den Prüfvorgang wiederholen.

[Link zum Rezept: Nusskuchen mit VERPOORTEN plus Tipps](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Nusskuchen mit VERPOORTEN plus Tipps

Nach dem Backen den Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen und langsam erkalten lassen. Danach kann der Kuchen nach Belieben mit geschlagener Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verziert werden.

### Tipps:

Schlagen Sie die Sahne mit ein wenig Sahnesteif auf, dadurch lässt sich mit der geschlagenen Sahne besser verzieren. Schneiden Sie den Einwegspritzenbeutel nicht einfach grade, sondern in V-Form auf. So erhalten Sie ein interessantes Spritzmuster.

### Tarteletts:

Diese Rührkuchenmasse lässt sich auch hervorragend zum Backen von Tartelettes hernehmen. Sie gelingen besonders gut in modernen Siliconformen. Tartelettes vor dem Backen mit Nüssen, Dickzuckerfrüchten belegen und mit Belag bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen. Nach dem Backen und Auskühlen der Gebäcke mit aufgekochter Marmelade Ihrer Wahl dünn glasieren und fertig ist der Gebäckeller.

Auch als Dessert eignen sich diese Tartelettes:

Einen Apfel quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden (mit Schale, allein der Optik wegen) und in leicht gesüßtem Gewürztraminer kurz blanchieren, die Apfelscheiben abkühlen lassen, das Kerngehäuse mit einem runden Ausstecher entfernen und dünn mit Zimt oder anderen Gewürzen bestreuen. Sahne mit ein wenig Zucker und Sahnesteif inkl. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Geschmack aufschlagen und auf die Tartelettes geben. Die nun erkalteten Apfelscheiben dekorativ auf den Tartelettes anrichten und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör veredeln.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht,  
Ihre VERPOORTEN Online-Redaktionsteam

[Link zum Rezept: Nusskuchen mit VERPOORTEN plus Tipps](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)