

Nuss Knusper Kuchen

Hallo!
Ich habe mir gedacht, der letzte Tag des Monats Jänner hat doch prakt. einen Kuchen verdient. Ausd habe ich einen Nuss Knusper Kuchen gebacken. Das Wort „Knusper“ hat er nicht Ursprung. Brauner Zucker und Nüsse machen ihn ganz besonders knusprig.



So verabschieden wir den Jänner also mit einem Kuchen verdient hat sich der liebe Jänner, es eigentlich nicht war für mich, ich liebe den Geschmack, doch viel zu kalt, Schnee gab es für jede Menge, das macht mir aber nichts und die Kinder haben auch Freude daran.

Nuss Knusper Kuchen

Zutaten:

250 g weiche Butter
230 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pr. Salz
3 Eier
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
250 g Sauerrahm

Füllung:

150 g brauner Zucker
120 g geriebene Haselnüsse
1/2 Kaffeelöffel Zimt

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier unterführen. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Masse sieben. Sauerrahm dazugeben und alles gut einrühren.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen.
Eine Kranzform befeuchten und bemehlen und zirka die Hälfte
des Teiges hinein füllen. Die Füllung mit dem verbleibenden
Teig restlos einlegen. Die Füllung mit einem Gabel die obere
Teigschicht und die Füllung etwas vermischen und glatt
ziehen.
Bei 175 °C zirka 45 Minuten backen.



Ich weiß, dass ich mich wiederhole, aber der Kuchen ist echt
super knusprig. Ich liebe so etwas. Saftiger weicher Kuchen

mit ein bisschen Crunch. Da vergesse ich auch die Kälte
draußen gleich wieder.



Der Februar startet jetzt gleich mal mit dem Valentinstag, und dann folgen die Ferien für die Kinder durch den März und dann alle Kostüme für Fasching: gehäht, gebastelt, gekauft, wie ich habe zum Ende schon wieder eine Nacht neben so wie ich Aberchiken, wir das wieder eine Nacht fertig. Schauen wir mal in Aberhon I Woher vor Fasching mit allem



Wir wünschen Euch einen guten Start in den Februar!