

## weltbesten Tiroler Nusskuchen



Omas weltbesten Tiroler Nusskuchen steht für die Kombi Schokolade trifft Nuss, oder vielleicht dieses mal Nuss-Nougat? Lass uns gleich losbacken.

einfach



Vorbereitungszeit:

**15 Minuten**

Backzeit:

**1 Stunden 30 Minuten**

Gesamtzeit:

**1 Stunden 45 Minuten**

### Zutaten

- 1 Portionen +

250 g Butter, weich

200 g Zucker

250 g Mehl

200 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Nougat

125 ml Milch

4 Eier

1 PK Backpulver

1 PK Vanillezucker

## Utensilien

Gugelhupf Form \*

---

## Zubereitung

- 1 Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen
  - 2 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen
  - 3 Butter, Zucker & Vanillezucker schaumig schlagen
  - 4 Eigelb nach und nach zugeben
  - 5 Mehl; Backpulver und Haselnüsse mischen
  - 6 im Wechsel mit der Milch zugeben
  - 7 zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben
  - 8 Teig in die gefettete und bemehlte Gugelhupf Form geben
  - 9 bei **170° C Ober-Unterhitze** für **80-90 Minuten** backen
- 

## Notizen

Viel Spaß beim Nachbacken und Guten Appetit  
wünscht Dir Diana

---

Wie findest du das Rezept?



Drucken

---

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

← zurück