

## Saftiger Nusskuchen

### Zutaten:

300 g Mehl  
200 g gemahlene Haselnüsse  
300 g Zucker  
3 Eier (Zimmertemperatur)  
1 Pck. Backpulver  
2 Pck. Vanillezucker  
250 ml Milch (lauwarm)  
250 ml Öl  
Rum-Aroma nach Geschmack  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (24–26 cm) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Für den Teig die Eier mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät etwa 3–4 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig. Öl und lauwarme Milch langsam unterrühren.

In einer separaten Schüssel Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eier-Mischung heben, bis ein homogener Teig entsteht, dabei nicht zu lange rühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Kuchen 10–15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für extra Saftigkeit kann man den noch warmen Kuchen leicht mit Rum oder Nusslikör tränken.