

Omis Nusskuchen

vorgestellt von Karla Müller

ZUTATEN

Für den Kuchen:

140g weiche Butter
3 Eier
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Lebkuchengewürz
140g gemischte Nüsse
70g Semmelbrösel
70g Mehl
2TL Backpulver
evtl. einen Schluck Milch

Für das Frosting:

100g Butter
100g Puderzucker
1TL Vanilleextrakt
175g Doppelrahmfrischkäse
½ TL Zimt

Für die Dekoration:

Eine Hand voll gehackte Nüsse
1 TL Zimt/Zucker/Lebkuchengewürzmischung
1 Sternfrucht



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz verrühren. Geriebene Nüsse, Semmelbrösel, Mehl und Backpulver hinzufügen.

Eine Kastenform fetten und mit Semmelbröseln bestäuben. Die Teigmasse einfüllen und 35-45 Minuten backen, Stäbchenprobe. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Frosting weiche Butter cremig rühren, Puderzucker sieben und esslöffelweise unterrühren. Vanilleextrakt und Zimt untermischen.

Den Frischkäse in einer kleinen Rührschüssel von Hand glattrühren. 3 EL der Buttermasse mit dem Frischkäse vermischen. Butter-Frischkäse-Mischung zur restlichen Butter geben und alles sehr kurz (wirklich nur 10 Sekunden!!!) und kräftig miteinander verrühren.

Den ausgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden. Etwas mehr als die Hälfte des Frostings auf den unteren Kuchenteil streichen, die obere Hälfte aufsetzen und mit dem restlichen Frosting (gerne auch mit einer Tülle) dekorieren.

Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zimt/Zucker/Lebkuchengewürzmischung auf den Kuchen streuen.

Mit den gerösteten Nüssen und Sternfrucht-Scheiben nach Belieben garnieren.