

## [Nuss Knusper Kuchen](#)

Hallo!

Ich habe mir gedacht, der letzte Tag des Monats Jänner hat doch glatt einen Kuchen verdient. Also habe ich einen Nuss Knusper Kuchen gebacken. Das Wort "Knusper" hat er nicht umsonst. 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 er für meinen Geschmack doch viel zu kalt. Schnee gab es auch jede Menge, der 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 unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Masse sieben. Sauerrahm dazugeben und alles gut einrühren.

Für die Füllung alle Zutaten vermischen.

Eine Kranzform befetten und bemehlen und zirka die Hälfte des Teiges einfüllen. Die Füllung darauf verteilen und mit dem restlichen Teigmasse bedecken. Mit einer Gabel die obere Teigschicht und die Füllung etwas vermischen und glatt streichen.

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, Fasching und dann Ferien für die Kinder durch.

Habt Ihr schon alle Kostüme für Fasching? Genäht, gebastelt oder gekauft? Ich habe zumindest schon mal den Stoff zu Hause und so wie ich mich kenne, wird das wieder eine Nacht und Nebel Aktion! Aber vielleicht überrasche ich mich ja selber und ich bin schon 1 Woche vor Fasching mit allem fertig. Schauen wir mal ...

Wir wünschen Euch einen guten Start in den Februar!