

# Peacon-Nuss-Kuchen



## Zutaten:

200g Zucker  
250g Mehl  
300g weiche Butter  
100g Peaconnüsse grob gehackt  
100g Peaconnüsse fein gemahlen  
1/2 Päckchen Backpulver  
4 Eier (Zimmertemperatur)  
1 Päckchen Vanille-Zucker bzw.  
Mark einer Vanilleschote  
50g Ahornsirup  
50ml Cognac  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

1. 50g Zucker in einem Edelstahltopf schmelzen lassen. Die gehackten Peaconnüsse dazugeben und in der Zuckermasse wenden. Wenn die Nüsse leicht kandiert sind, 50g Butter, den Ahornsirup und den Cognac dazugeben. Alles einkochen lassen bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen bevor sie unter den Teig gehoben werden kann.

2. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben, mit 150g Zucker, dem Vanillezucker bzw. Vanillemark schaumig rühren. Die Prise Salz dazugeben. Die Butter so lange schlagen bis sie richtig hell geworden ist. Das Backpulver unter das Mehl mischen. Nach und nach die Eier zur Masse geben und dabei ständigiterrühren. die Geschwindigkeit des Rührgerätes verringern und nach und nach die Mehl-Backpulvermischung und die gemahlene Peaconnüsse untermischen. Anschließend die abgekühlten kandierten Peaconnüsse unter den Teig heben. Die Teigmasse in eine gefettete Kastenform füllen und in den vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft (untere Schiene) oder 200°C Ober- und Unterhitze (mittlere Schiene) ca. 70 Minuten backen lassen.

## Tipp:

Die Peaconnüsse können auch durch Walnüsse ersetzt werden.