

# Rührkuchen mit Nutella

## Fluffiger Rührkuchen mit Nutella

Heute gibt es mal ein leckeres Rezept für einen einfachen Vanille-Rührkuchen mit Nutella. Kuchen und Gebäck mit Nutella sind total unser Ding. Ähnlich wie mit Käse, Nutella macht alles besser ☐ Der Kuchen ist ein einfacher Rührkuchen mit Vanillearoma. Die Nutella habe ich in Eiswürfelportionen portioniert und am Tag vorher eingefroren. Die gefrorenen Nutella-Portionen werden dann einfach vor dem Backen im fertigen Kuchenteig versenkt. Je nach dem wie viel Glück man dann später beim Anschneiden hat, findet man in jedem Stück einen weichen Nutella-Kern.

Für den Rührteig habe ich einfaches Weizenmehl Type 405 verwendet. Für eine etwas kalorienärmere Variante, könnt ihr den Zucker wie immer durch Puder Erythrit oder auch Xylit austauschen. Das spart natürlich ordentlich Kalorien. Da der Kuchen aber auch von meinem Mann und den Kindern gegessen wurde, habe ich darauf verzichtet. Die Butter könnt ihr bei Bedarf auch durch Margarine ersetzen, funktioniert einwandfrei. Wer mehr Eiweiß braucht, kann die Nutella auch durch Haselnuss-Protein-Creme ersetzen und einen Teil des Weizenmehls durch neutrale Proteinpulver ersetzen.

---



## **Einfacher Vanille-Rührkuchen mit Nutella**

Für den Nutella Kuchen zuerst die Nutella kurz in der Mikrowelle erwärmen, damit sie ein wenig weicher wird. Anschließend gleichmäßig auf 13 Eiswürfel-Formen verteilen und für einigen Stunden in den Gefrierschrank stellen. Den Backofen auf 150°C Umluft oder 170°C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanille Extrakt und einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Butter, Mehl, Speisestärke und Backpulver dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen. Die gefrorenen Nutella-Portionen aus der Form lösen. 12 davon kreisförmig am Rand platzieren und einen in die Mitte geben. Mit einer Gabel im Teig versenken und die Oberfläche anschließend glattstreichen. im vorgeheizten Backofen für etwa 30-40 Minuten backen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für etwa 50 Minuten backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

□

---

**WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KUCHEN**



**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



**Bienenstich Cake Bowl**



**Protein Cheesecake aus dem Backofen**



## **Protein Zebra Cheesecake Bowl**



## **Ameisenkuchen**



## **Bananenbrot mit Chocolate Chips**



## **Kokos-Limetten-Kuchen**



## **Baked Oats mit Keksen**

---

---

## **KALORIENARME REZEPTE**

150 leckere Ideen unter 500 Kalorien für Fast Food, Snacks & Zwischenmahlzeiten



[mehr Infos zum Buch](#)

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---

