

Haselnusskuchen

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Kuchen

Für den Kuchen

6 Eier (Größe M)
170 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Haselnusskerne (geröstet, gehäutet)
100 g Butter (sehr weich, aber nicht geschmolzen)
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt

Zum Garnieren

(Hasel-)Nussmus

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)
Küchenmaschine
Hochleistungsmixer

Lust auf **Haselnusskuchen**? Vermutlich nur, wenn er **extra saftig** und **fluffig** wird. Das kenne ich nur zu gut. Und aus genau diesem Grund bin ich absoluter Fan von diesem Rezept. Anders als klassischer Nusskuchen wird dieser Haselnusskuchen in einer runden Springform statt als Kastenkuchen gebacken. Außerdem kommt der **Teig ganz**

ohne Mehl aus. Alles, was du brauchst, sind geröstete Haselnüsse und einige Eier, die als Eischnee für die besondere Fluffigkeit sorgen. Wenn der Kuchen im Ofen luftig hochgebacken ist, musst du ihn nur noch langsam auskühlen lassen und darfst ihn dann mit cremigem Nussmus toppen.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.

- 2 -

Für den Kuchen zwei Handvoll Haselnusskerne beiseitelegen. Restliche Haselnusskerne mit einem Mixer oder Zerkleinerer mahlen und in eine Schüssel geben. Backpulver, Zimt und Butter dazugeben und alles zu einer Masse verrühren.

- 3 -

Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel füllen und mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine ca. 8 Minuten auf höchster Stufe sehr schaumig rühren.

- 4 -

Eiweiß und Salz in einer zweiten Schüssel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine steif schlagen.

- 5 -

Haselnuss-Butter-Mischung zur Eigelbmasse geben und unterrühren. Restliche Haselnüsse sehr grob hacken und zusammen mit Eischnee in zwei Portionen vorsichtig unterheben.

- 6 -

Haselnusskuchen

Teig in die Springform füllen und im unteren Drittel des heißen Ofens 40-45 Minuten goldbraun backen. Sollte der Kuchen gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, Backform mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen.

- 7 -

Kuchen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann vorsichtig Boden der Form entfernen. Zum Garnieren nach Belieben mit Nussmus toppen. Dein Kuchen ergibt 12 Stücke.