



R e z e p t



Haselnusskuchen

Zutaten eine Springform von 20 cm Durchmesser

- 8 Eier, Größe L
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g flüssige Butter
- 1 g Salz

Zubereitung

- Die Eier mit dem Zucker und mit Salz zu einer sehr cremigen Masse aufschlagen. Nun zuerst die Semmelbrösel und dann die Haselnüsse unterheben, zum Schluss den Zitronensaft und die lauwarme flüssige Butter.
- 15 Minuten quellen lassen, dann noch einmal durchrühren.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Springform dick einbuttern und mit Semmelbröseln gleichmäßig ausstreuen. Die Teigmasse in die Form gießen und 20 Minuten backen, dann die Hitze auf 160 Grad herunterschalten.
- In weiteren 30 Minuten fertig backen.
- Kuchen in der Form 15 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

„Alles in Butter“ vom 1. Juni 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand