

Haselnuss-Kuchen mit gerösteten Nüssen

Zutaten

(Springform von 24 cm Ø)

350 g Haselnüsse von guter Qualität, wenn möglich aus dem Piemont
200 g Zucker
6 Eigelb
50 g Butter, weich
7 g Trockenhefe
½ TL ungesüßtes Kakaopulver
6 Eiweiss, steif geschlagen
wenig Butter zum Ausstreichen der Springform

Zubereitung

Die Haselnüsse auf ein Blech geben und im Ofen bei 180 Grad etwa 20 Min. rösten.

Die Nüsse auskühlen lassen. Die braune Haut der Nüsse entfernen, indem man die gerösteten Nüsse aneinander reibt. Die geschälten Nüsse in der Küchenmaschine ganz fein mahlen.

In einer Schüssel Zucker und Eigelb so lange schlagen, bis die Masse schaumig und ganz hell wird. Dann die weiche Butter in Flocken zugeben und weiter schaumig schlagen. Jetzt die gemahlene Haselnüsse, das Kakaopulver und die Trockenhefe dazugeben und gut verrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.

Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit einem Backpapier auslegen. Die Kuchenmasse in die Form geben und für ca. 30 - 35 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Sobald bei der Gar-Probe (mit einem Zahnstocher in der Mitte des Kuchens in den Kuchen stechen) kein Teig am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Kuchen fertig gebacken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.