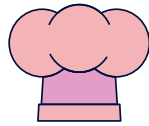


SAFTIGER HASELNUSS- KUCHEN



ZUBEREITUNGSZEIT
10 MIN. ZUBEREITUNG
35 MIN. BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
1/5

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 5 EIER
- 150G ZUCKER
- 250G GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 1/2 TL ZIMT
- 1 PRISE SALZ

FÜR DIE DEKO:

- 60G DUNKLE KOUVERTÜRE
- 50G GANZE HASELNÜSSE

ZUBEREITUNG

SPRINGFORM EINFETTEN & DEN OFEN AUF 170°C UMLUFT VORHEIZEN.

4 VON 5 EIERN TRENNEN. DAS FÜNFTTE EI ZU DEN 4 EIGELBEN GEBEN. ZUCKER HINZUFÜGEN UND MITEINANDER VERRÜHREN. HASELNÜSSE & ZIMT HINZUFÜGEN UND EBENFALLS UNTERRÜHREN. DAS EIWEISS MIT DEM SALZ STEIF SCHLAGEN. EISCHNEE VORSICHTIG UNTER DIE NUSSMASSE HEBEN. KUCHENTEIG IN DIE FORM FÜLLEN & CA. 35 MINUTEN BACKEN. MIT DER STÄBCHENPROBE PRÜFEN, OB DER TEIG DURCHGEBACKEN IST.

NACHDEM DER KUCHEN ABGEKÜHLT IST DIE KOUVERTÜRE SCHMELZEN & DIE HASELNÜSSE GROB HACKEN. DIE HASELNÜSSE KURZ RÖSTEN. DEN KUCHEN MIT DER KOUVERTÜRE BESTREICHEN UND DIE HASELNÜSSE KREISFÖRMIG AUF DEM KUCHENRAND VERTEILEN.

