Einfacher Haselnusskuchen 2.0



Zutaten Teig

- 200 g Margarine
- 180 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 2 - 3 Tropfen Bittermandel Aroma
- 4 Eier (M)
- 200 g Mehl
- 1 PK Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 50 g geröstete gehobelte Haselnusskerne
- 60 ml Milch

Außerdem

- 150 g Vollmilchkuvertüre zum Bestreichen
- 30 g geröstete gehobelte Haselnusskerne zum Bestreuen

Zubereitung

- Margarine, Zucker mit Vanillezucker und Bittermandel Aroma in einer Küchenmaschine für 5 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eier nacheinander dazugeben und jedes Ei für 1 Minute einrühren.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die feuchte Masse rühren.
- Haselnüsse und Milch portionsweise unterheben.
- Kastenform einfetten, mit etwas Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und glatt streichen.
- Im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180° C Ober-/Unterhitze für 50 – 60 Minuten goldgelb backen (nicht vorheizen).
- Nach dem Backen den Haselnusskuchen für 10 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
- Vollmilchkuvertüre nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen, über den Kuchen geben und die gerösteten Haselnusskerne darauf verteilen.

Portionsgröße: 1 Kastenform 30 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©