

# Rezept Haselnusskuchen

Neben Marmorkuchen wohl der einfachste und beliebteste Kuchen für Backanfänger.

## Zutaten:

175 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
150 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
175 g gemahlene Haselnüsse  
Saft einer halben Zitrone  
Semmelbrösel für die Backform

## Zubereitung:

Die Zutaten sollten nach Möglichkeit bereits einige Zeit vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie Zimmertemperatur haben.

Danach fettet man eine Kastenform ein und bestreut diese mit Semmelbrösel.

Für den Teig rührt man als erstes mit einem Handrührgerät die Butter schaumig. 150 g des Zuckers mit dem Vanillezucker langsam unter die Butter mischen.

Die Hälfte der Eier trennen und die Eigelbe mit den ganzen Eiern in die Butter-Zucker-Masse einrühren.

Zwischendurch den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Anschließend die Speisestärke und das Backpulver mit dem Mehl mischen und nach und nach einrühren, so dass ein glatter Teig für den Haselnusskuchen entsteht.

Dieser sollte zähflüssig vom Löffel fallen. Sollte er zu fest sein, kann man noch etwas Milch unterrühren.

Den Teig in die gefettete Backform füllen und mit Hilfe eines Messer, der Länge nach, eine etwas breitere Vertiefung ziehen. Im Anschluss daran, die Eiweiße mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen und zunächst den restlichen Zucker und dann erst die Haselnüsse mit dem Zitronensaft untermengen. Die Haselnussmischung in die Vertiefung schütten und den Haselnusskuchen insgesamt ein wenig glatt streichen.

Nun kommt die Form für ca. 70 min in den Backofen, nach 15 min Backzeit kann man mit einem Messer den Teig der Länge nach etwas einschneiden und weiterbacken lassen. Durch diesen Schnitt reißt der Kuchen nicht einfach beim Hochgehen aus. Dadurch sieht das „Endprodukt“ einfach schöner aus.

Nach der Backzeit den Haselnusskuchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und anschließend den Kuchen mit Hilfe eines Messers von dem Rand der Backform lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Ganz nach Belieben kann der Kuchen natürlich auch noch mit einer Schoko- oder Nuss-Glasur überzogen werden.

*Zurück zu den Tortenrezepten*

*Zurück zu den Backrezepten*