Einfacher Haselnusskuchen

Das Rezept von dem einfachen Haselnusskuchen wird ganz ohne Mehl zubereitet und schmeckt schön saftig. Ein Kuchen, den Haselnuss-Fans nicht außer Acht lassen sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5,9 h

Gesamtzeit: 6,2 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

500 g	gemahlene Haselnüsse
8 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Brösel
2 TL	Backpulver (gestrichene)
2 TL	Backkakao

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
1 Prise	Vanillezucker
Nach Belieben	Schokoladen-Dekor

Zubereitung

1. Für den einfachen **Haselnusskuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, gegebenenfalls den Rand dünn ausfetten und den Ofen zeitig auf ca. 170 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine große Schüssel geben und

einige Minuten dick-schaumig aufschlagen.

3. Dann die gemahlenen Haselnüsse, die Brösel, den Backkakao (gesiebt) und das Backpulver hinzufügen und unterrühren.

4. Den Teig anschließend in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen.

5. Vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und den Kuchen nach Belieben mit Schlagober-Tupfen und Schokoladen-Dekor dekorieren.

Tipp

Der einfache Haselnusskuchen schmeckt auch wunderbar, wenn man dem Teig eine Handvoll Schokoladenstreusel hin zufügt.