

Haselnuss-Kuchen

Der Haselnuss-Kuchen wird ohne Mehl gebacken. Mit frisch gerösteten Nüssen und Kakaopulver schmeckt der Low Carb Kuchen besonders lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Haselnusskerne
5 Stk.	Eier
100 g	Butter (weich)
300 g	Zucker
100 g	Kakaopulver
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen für den **Haselnuss-Kuchen** auf 180 C° vorheizen. Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im Backofen ca.15 Minuten rösten. Abkühlen lassen und mit den Händen in einem Geschirrtuch aneinander reiben bis sich die Häutchen lösen. Die Haselnüsse fein mahlen.
2. Weiche Butter und zwei Drittel vom Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Eier trennen und die Eidotter unterrühren. Kakaopulver und Nüsse verrühren und untermischen. Eiklar mit einem Schneebesen steif schlagen und den restlichen Zucker hinzugeben, einige Minuten weiter schlagen. Dein Eischnee unter die Haselnuss Masse heben.
3. Eine kreisförmige Form oder Springform (24 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und bei 180 C° 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer den Haselnuss-Kuchen noch zusätzlich mit gehackten Haselnüssen dekorieren möchte, einfach etwas mehr Nüsse rösten und grob gehackt über den Kuchen streuen.