Haselnusskuchen ohne Mehl

Der schmackhafte Haselnusskuchen ohne Mehl ist besonders saftig. Ein klassisches Kuchen-Rezept aus Omas Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

400 g	Haselnüsse (gemahlen)
50 g	Staubzucker
300 g	Zucker
7 Stk.	Eier
0.5 Packungen	Backpulver
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Haselnusskuchen ohne Mehl** das Backrohr auf 175 °C vorheizen.

2. Danach die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Staubzucker einarbeiten. Dadurch wird der Eischnee noch steifer.

3. Die Eidotter mit dem Zucker und Backpulver vermischen. Die gemahlenen Haselnüsse in kleinen Mengen zur Ei-Zucker Mischung rühren.

4. Jetzt die Hälfte vom Eischnee zur Nussmischung geben und gut verrühren. Zuletzt den restlich Schnee vorsichtig unterheben.

5. Die Backform (am besten eine Rodon Form oder Gugelhupf Form) gut mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Form füllen in im Backofen zirka 50 Minuten backen.

6. Den Haselnusskuchen vom Backofen nehmen, in der Form auskühlen lassen, und danach stürzen. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den leckeren Haselnusskuchen ohne Mehl mit Schlagobers servieren. In Alufolie gewickelt bleibt der beliebte Kuchen einige Tage saftig.