

Hagebutten - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Butter
140	Gramm	Honig
2		Eier
1/4	Teel.	Zimt
150	Gramm	Weizen; fein gemahlen
1	Teel.	Backpulver

FUER DEN BELAG

50	Gramm	Haselnuesse
125	Gramm	Kokosflocken
3		Eiweiss
125	Gramm	Honig
200	Gramm	Hagebuttenmus

Anleitung:

Zuerst alle Zutaten fuer den Teig vermengen. Den Teig 30 Minuten in Den Kuehlschrank stellen. Die Springform mit dem Teig auslegen und Dann bei 180 GradC etwa 15 Minuten backen. Die Nuesse grob hacken und dann zusammen mit den Kokosflocken in einer Trockenem Pfanne leicht roesten. Abkuehlen lassen. Die Eiweisse sehr Steif schlagen. Den Honig langsam zugeben und dann noch so lange Weiterschlagen, bis eine dicke Schaummasse entsteht. Die Nuss-Kokosflockenmischung unterheben. Das Hagebuttenmus auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Dabei vom Rand her etwa 1/2 cm frei lassen. Die Eiweissmasse darauf verteilen. Bei 180°C (Umluft) auf der unteren Leiste etwa 20 Minuten backen, Bis die Eiweissmasse fest ist. Wenn der Kuchen 1 Tag durchgezogen ist, schmeckt er noch besser.