

Haselnuss - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Haselnusskerne
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kartoffelmehl
350	Gramm	Zucker
60	Gramm	Helles Schokoladenpulver
80	Gramm	Butter
6		Eier
50	Gramm	Sultaninen
1		Zitrone, Schale von
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Lauwarme Milch
1	Pack.	Aprikosenmarmelade
		Mandelsplitter

Anleitung:

Die Haselnusskerne im Backofen roesten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnuesse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen. Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Unter staendigem Ruehren die Eier nacheinander darunter mischen. Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarne Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form loesen und abkuehlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.