AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

PIEMONTESER HASELNUSSKUCHEN



Rezept: Rudolf Trefzer. Il Sapori del Piemonte. AT Verlag 2005 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses feine Gebäck zeigt, wie die Küche des Piemonts «funktioniert»: Beste regionale Zutaten - hier die gerösteten Haselnüsse - kombiniert mit bewährten französischen Kochtechniken.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

350 g	Haselnüsse, geröstet	60 g	Butter
200 g	Zucker	0.5 TL	Kakaopulver, nicht gesüsst
6	Eier	7 g	Trockenhefe
		10 g	Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

1. Die Haselnüsse im vorgewärmten Ofen bei 180° C 10 Min. rösten. Abkühlen lassen und die braune Haut entfernen, indem man die Haselnüsse in einem Tuch aneinander reibt. in einem starken Mixer sehr fein hacken.
2. Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Eier trennen. In einer Schüssel den Zucker, das Eigelb und die weiche Butter schaumig rühren. Die gehackten Haselnüsse, das Kakaopulver und die Trockenhefe und zuletzt das zu Schnee geschlagenen Eiweiss unterheben. Zu einer homogenen zähflüssigen Masse rühren.
4. Die Teigmasse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Kuchenform von 24 cm Durchmesser füllen. Masse höchstens 3 cm hoch eingefüllen.
5. Etwa 35 Min. backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig durchgebacken ist: Bleibt nichts daran kleben, kann der Kuchen aus dem Backofen genommen werden. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.