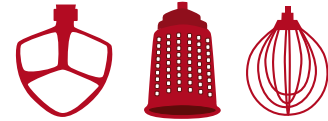


# Feiner Haselnusskuchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten, Kühlzeit: 1 Stunde, Backzeit: 30 Minuten

Für 1 mittelgroßen Kuchen

## Mürbeteig

250 g Mehl Type 405  
125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten, plus etwas Butter für die Form  
60 g Zucker  
1 Ei  
3 g Salz

## Belag

200 g Haselnusskerne  
25 g Mehl Type 405 plus etwas Mehl zum Bestäuben  
2 Eier  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
40 g flüssiger Honig  
100 g Sahne

1 runde Tortenbodenform mit Hebeboden (ø 22 oder 24 cm)

**1** Für den Mürbeteig alle **Zutaten** in die Rührschüssel geben und mit dem **Flachrührer** erst auf kleiner, dann auf mittlerer Stufe 2 Minuten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Aus der Schüssel nehmen, mit den Händen zusammendrücken und mehrere Mal kraftvoll auf die Arbeitsfläche werfen, um den Teig gut zu verdichten. Anschließend zwischen Klarsichtfolie leicht ausrollen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

**2** Für den Belag den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die **Haselnüsse** auf einem Blech circa 10 Minuten rösten, ab und zu durchrütteln. Dann in ein Küchentuch geben und gegeneinanderreiben, um den größten Teil der braunen Haut zu entfernen. Die Hälfte der Haselnüsse (dafür die schönsten aussortieren) beiseitestellen. Die restlichen Nüsse mit einem elektrischen Zerkleinerer oder einer **feinen Raspeltrommel** zerkleinern.

**3** Die Tortenbodenform **einfetten** und 5 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Den Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und 5 Minuten Temperatur annehmen lassen. Die

obere Folie abziehen und circa 3 cm überlappend unter die andere Folie legen, sodass sich eine große Folienfläche ergibt. Den Teig anheben und jetzt mittig auf die Folie legen. Mit etwas **Mehl** bestäuben und mit dem Nudelholz etwas größer als die Grundfläche der Form rund ausrollen. Den Teig in die kalte Form setzen, den Rand gut andrücken und die obere Kante sauber abtrennen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch einmal für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Der abgetrennte Restteig kann eingefroren oder für ein kleines Tartelette verwendet werden.

**4 Eier, Zucker, Salz, Zimt** und **Honig** in der Rührschüssel mit dem **Schneebesen** 3–4 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Auf kleine Stufe stellen und **Sahne**, zerkleinerte Haselnüsse und das **Mehl** zugeben. Die Masse gleichmäßig in die gut durchgekühlte Tarteform füllen und die ganzen Haselnüsse obenauf verteilen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarte auf die mittlere Schiene geben und circa 30 Minuten hellbraun backen.





Su Vössing



# Die Kochbibel

Göttlich kochen  
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

## Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)