

Gâteau aux noisettes - Haselnuss-Kuchen

8 - 10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 g Butter
50 ml Wasser

Füllung:

2 Eiweiss
100 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 dl Wasser

Zum bestreichen:

50 g Puderzucker
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Wähenblech (Ø 28 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

2 Teig:

Das Mehl mit Backpulver, Salz und Vanille Zucker vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf die Grösse des Wähenblechs auswallen (ca. 3 mm dick) und in das Blech legen. Rand hochdrücken und Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

3 Füllung:

Eiweiss zu Schnee schlagen und den Zucker in 3 Teilen einrieseln lassen. Haselnüsse, Zitronenschale und Wasser vorsichtig daruntermischen. Auf dem Teig verteilen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

4 Bestreichen:

Puderzucker und Wasser mischen und den noch heissen Kuchen damit bestreichen.

Den Kuchen lauwarm oder ausgekühlt servieren.