

Kuchen aus gerösteten Haselnüssen mit Kaffee-Glasur

Zutaten:

250 g Butter
125 Rohrzucker
125 g heller Muscovado-Zucker
200 g Geschälte Haselnüsse
3 Eier
65 g Mehl
½ TL Backpulver

Kaffee-Glasur (nach Belieben)

250 g Puderzucker
1-2 EL Espresso

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker (Rohrohr-Zucker und Muscovado-Zucker) zu einer schaumigen Masse von der Farbe von Milchkaffee schlagen. Die Haselnüsse ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne rösten, bis sie einen schönen Goldton aufweisen und auf allen Seiten braun gefleckt sind. Die eine Hälfte der Nüsse sehr fein malen, die andere Hälfte grob malen, in etwa so wie feiner Kies.

Die Eier in einer Schüssel leicht aufschlagen und nach für nach zur Butter-Zucker-Creme geben und gut verrühren. Die geriebenen Nüsse ebenfalls dazu geben und leicht mischen. Mit einem Teigspachtel vorsichtig das Mehl unterheben und alles zusammen in eine Springform (Durchmesser: 22 bis 23 cm) geben. Die Oberfläche mit dem Spachtel etwas glätten. Dann den Kuchen bei 180 Grad für 45 – 50 Minuten backen und in den letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.

Den Espresso mit dem Puderzucker zu einer Glasur verrühren und damit den vollständig ausgekühlten Kuchen glasieren.

Quelle: Nigel Slater - Vom Apfel bis zur Weintraube , DUMONT Verlag
