



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 46

Kuchen von der Piemonteser Haselnuss

Zutaten

5 Eier

 250 g Piemonteser Haselnüsse

 2 EL Piemonteser Haselnuss-Mus

 ½ EL Vanille gemahlen
200 g Zucker

Rezept

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Das ist etwas mühsam, die Arbeit lohnt aber. Die Haselnüsse sehr fein mahlen und drunter heben. Vanille und Nussmus einrühren. Das sehr steif geschlagene Eiweiß behutsam unterziehen. Die Kuchenmasse in eine gut gefettete Kuchenform füllen. Bei ca. 180°C ca 30 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einer Stricknadel kein Teig mehr haften bleibt.

Guten Appetit!