

Haselnusskuchen aus der Kranzform

Zutaten:

250 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker, 210 g Zucker
5 Eier, diese bitte trennen
125 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch
400 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Die Kranzform hauchfein mit Butaris (Butterschmalz) fetten.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Zubereitung in der Kenwood:

Als erstes den K-Haken einsetzen.

Dann die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelb auf Stufe 4 schaumig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und unterrühren, dabei habe ich dann die Milch vorsichtig dazu geschüttet.

Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zugeben und gut verrühren.

Die Masse umfüllen, den Topf reinigen und den Ballonbesen einsetzen.

Dann die Eiweiß in den Topf geben und ca. 2-3 Min auf Stufe 3 steif schlagen.

Zubereitung im Thermomix:

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelb auf Stufe 5 schaumig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und unterrühren, dann die Milch vorsichtig dazu geben und einmal kurz vermengen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zugeben und gut verrühren. Die Masse umfüllen, den Mixtopf reinigen.

Dann den Schmetterling einsetzen und das Eiweiß zugeben. Auf Stufe 4 steif schlagen.

Dann für beide:

Nun den Teig vorsichtig unter das Eiweiß heben, in die Form füllen und für ca. 40-43 Min auf der mittleren Schiene fertig backen. Bitte den Stäbchentest machen.

Den Kuchen dann gut 5-7 Min in der Form abkühlen lassen und danach vorsichtig stürzen. Wer mag kann den Kuchen nach dem auskühlen noch mit einem Guss überziehen

Guten Appetit wünscht Euch Judith