



LUFTIG SAFTIGER HASELNUSSBISKUIT

DIE ZUTATEN

6 Eier, Größe M
1 Prise Salz
230 g Zucker
175 g Weizenmehl, Typ 405
1 TL Backpulver
30 g Kakao
75 g gemahlene Haselnüsse
40 g zerlassene Butter

DIE ZUBEREITUNG

1. Heize den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor.
2. Kleide den Boden deiner Backform mit Backpapier aus. Die Seiten werden weder eingekleidet noch ausgefettet. So kann der Kuchen schön hoch klettern.
3. Röste die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne an.
4. Schmelze die Butter.
5. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß gemeinsam mit dem Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine steif.
6. Gib den Zucker dazu und schlage so lange weiter, bis eine samtig glänzende Masse entsteht.
7. Stelle die Geschwindigkeit deines Rührgerätes nun etwas runter und füge nach und nach das Eigelb hinzu. Rühre so lange, bis sich diese mit der Masse verbunden haben.
8. Siebe das Mehl, Backpulver und Kakao über die Masse und hebe diese vorsichtig mit einem Spatel unter.
9. Gib die angerösteten Haselnüsse sowie die flüssige Butter hinzu und hebe beides ebenfalls mit einem Spatel vorsichtig unter.
10. Gieße den Teig nun in deine vorbereitete Form, streiche ihn glatt und schiebe ihn direkt danach in den Ofen. Nun darf er 20 - 30 Minuten backen. Achte darauf, währenddessen die Ofentüre nicht zu öffnen, damit er keinen Kälteschock bekommt und zusammenfällt.
11. Um sicher zu gehen, dass der Kuchen fertig ist, hilft dir die Stäbchenprobe. Stecke dafür einen Holzstab oder eine Stricknadel in den Teig. Kommt sie sauber heraus, ist der Biskuit fertig.
12. Lass ihn nun für 15 Minuten leicht abkühlen. Jetzt kann der Biskuit vorsichtig aus der Form heraus gelöst werden. Schneide hierfür mit einem Kuchenlöser oder Messer am Rand der Springform entlang, öffne diese im Anschluss und stürze den Kuchen auf ein Kuchengitter oder flachen Teller. Lege nun ein feuchtes Geschirrtuch über den Biskuit und lasse ihn so vollständig auskühlen, um ein Austrocknen des Kuchens zu vermeiden. Nun kann der Biskuit geschnitten und weiter verarbeitet werden.

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf fabcakes.de

© Nadine Eckstein | fabcakes



LUFTIG SAFTIGER HASELNUSSBISKUIT

DIE ZUBEREITUNG IM THERMOMIX

1. Heize den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor.
2. Kleide den Boden deiner Backform mit Backpapier aus. Die Seiten werden weder eingekleidet noch ausgefettet. So kann der Kuchen schön hoch klettern.
3. Schmelze die Butter bei 37° auf Stufe 1 und stelle sie beiseite.
4. Röste die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne an.
5. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit dem Salz 2 Minuten auf Stufe 4 steif.
6. Gib Zucker hinzu und rühre 2 Minuten auf Stufe 4 weiter.
7. Schiebe mit dem Spatel die Eiweiß-Zucker-Masse vorsichtig nach unten, gib das Eigelb hinzu und verrühre es für 15 Sekunden auf Stufe 4.
8. Siebe das Mehl, Backpulver und Kakao darüber und hebe es für 20 Sekunden auf Stufe 2,5 unter.
9. Gib die angerösteten Haselnüsse sowie die flüssige Butter hinzu und hebe beides ebenfalls für 20 Sekunden auf Stufe 2,5 unter.
10. Gieße den Teig nun in deine vorbereitete Form, streiche ihn glatt und schiebe ihn direkt danach in den Ofen. Nun darf er 20 Minuten backen. Achte darauf, währenddessen die Ofentüre nicht zu öffnen, damit er keinen Kälteschock bekommt und zusammenfällt.
11. Um sicher zu gehen, dass der Kuchen fertig ist, hilft dir die Stäbchenprobe. Stecke dafür einen Holzstab oder eine Stricknadel in den Teig. Kommt sie sauber heraus ist der Biskuit fertig.
12. Lass ihn nun für 15 Minuten leicht abkühlen. Jetzt kann der Biskuit vorsichtig aus der Form heraus gelöst werden. Schneide hierfür mit einem Kuchenlöser oder Messer am Rand der Springform entlang, öffne diese im Anschluss und stürze den Kuchen auf ein Kuchengitter oder flachen Teller. Lege nun ein feuchtes Geschirrtuch über den Biskuit und lasse ihn so vollständig auskühlen, um ein Austrocknen des Kuchens zu vermeiden. Nun kann der Biskuit geschnitten und weiter verarbeitet werden.