



Haselnusskuchen

Nusskuchen mit Giandujaüberzug (für 2 Gugelhupfformen mit ca. 20 cm Ø)

500 g	Butter	
300 g	Zucker	
150 g	Nuss-Rohmasse Spezial	Art.-Nr. 221
	NMSP	
150 g	Marzipan-Rohmasse	Art.-Nr. 015
	M0 MM	
3 g	Salz	
	Zitrone nach Belieben	
500 g	Eier	
200 g	Milch	
400 g	Weizenmehl Type 550	
	oder Dinkelmehl Type 630	
30 g	Backpulver (Empfehlung: Weinstein-Basis)	
400 g	Haselnusskerne geröstet geschält	
	HK ROE SCHAEEL	Art.-Nr. 475
	(frisch mahlen)	
oder	Haselnusskern-Grieß geröstet	
	HK ROE GRIESS	Art.-Nr. 482

Das beste Geschmackserlebnis erzielen Sie allerdings, wenn Sie **Rohe Haselnusskerne, Art.-Nr. 937** frisch rösten, die Häutchen entfernen und anschließend über eine Reibe frisch vermahlen.

HERSTELLUNG

Beide **Rohmassen** mit Zucker, Salz und der weichen Butter langsam schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und weiter rühren. Die Mischung aus Mehl, Backpulver und **Haselnüssen** mit der Milch locker unter die Masse heben. In die vorbereiteten Formen verteilen und backen.

Backen: Ober-/Unterhitze ca. 190°C

Backzeit: ca. 45 – 60 Min.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit dem auf ca. 26 – 27 °C temperierten **Gianduja** überziehen.

Gianduja Haselnuss-Milch-Schokolade
GIANDUJA MILCH

Art.-Nr. 315

Tipp

Die **Gianduja Haselnuss-Milch-Schokolade** eignet sich hervorragend zur Herstellung von gegossenen Pralinen (siehe Rezept 04-19).



mittel

Rezept-Nr. 03-19

www.lubeca-marzipan.de/rezepte