

# Elfis Haselnusskuchen

## ZUTATEN

300 g Haselnüsse gemahlen  
5 Ei(er)  
100 g Butter weich  
300 g Zucker  
80 g Kakaopulver

nach dem backen  
für die Kuchenform;  
- flüssige Butter  
- Mehl  
zum bestäuben  
- Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Eier trennen. Weiche Butter und 200 g Zucker schaumig rühren, Eigelb unterrühren. Nüsse und Kakao mischen, unterrühren.



Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen, ca. 3 Minuten weiter schlagen. Portionsweise unter die Nussmasse ziehen.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben (überschüssiges Mehl heraus klopfen) und Teig einfüllen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 45 Min bei 180° backen. Bei einer 26er Springform verkürzt sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.

Nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.



...lassen sie sich verzaubern