

Haselnuss-Kuchen

Für zwei Personen

200 g Blätterteig	1 Zitrone	120 g Haselnüsse
3 Eier	3 EL Himbeermarmelade	130 g Puderzucker

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und in der Tarteform auslegen. Mit einer Gabel einstechen und ruhen lassen. Die Zitrone waschen, trocknen und etwas von der Schale abreiben. Die Eier trennen und das Eiweiß aufbewahren. Die Nüsse, das Eiweiß, 120 Gramm Puderzucker und die geriebene Zitronenschale vermischen. Den Blätterteig mit der Himbeermarmelade bestreichen und die Nuss-Masse auf den Blätterteig geben. Diesen nun für 20 Minuten backen. Den Haselnusskuchen auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Hans Steurer am 17. Januar 2014