



Ab dem 2. Tag schmeckt er besonders saftig!

Rezept [@Link zum Beitrag](#)

Saftiger Haselnusskuchen

* anbei ein Ingwer-Zimt-Apfelkompott

Zutaten für eine Kastenform ca. 24 cm

4	Eier, Größe L
100 ml	Goldklarer Sirup mit Karamellgeschmack (z.B. von Grafschafter)
2 TL	Vanillesirup
1/2	Vanilleschote, das Mark (leere Vanilleschote aufbewahren)
1/4 TL	je Zimt & Ingwer (beide gemahlenen)
260 g	Haselnüsse (gemahlenen)
3 EL	Schokoladenstückchen grob gehackt, zartbitter (Dr. Oetker, backstabil)
2 EL	Mehl (ca. 40 g)
2 TL	Backpulver
1	Prise Salz
60 ml	Kondensmilch
2 EL	Karamellsirup (z.B. Coffee Shop Caramelsirup Schwartau)
200 g	Zartbitterkuvertüre



Tipps♥ Süße Schlagsahne dazu, ein Traum!!!!...*mmmhhh

Zutaten für das Ingwer-Zimt-Apfelkompott

500 g	Säuerliche Äpfel (z.B. Freiherr von Berlepsch)
1/2	Zitrone (kleinere reicht)
2 - 3 EL	brauner Zucker
	Ingwer - Zimt - Koriander (je gemahlenen) - Prise Salz - wenig Pfeffer aus der Mühle & 1/2 leere Vanilleschote
1 EL	Apfelfruchtaufstrich Grafschafter Gourmet Apfel-Ingwer (gehäufter EL)
1 EL	Weiswein oder Apfelsaft

Sonstiges: 1 Kastenform (ca. 24 cm), Butter & Paniermehl, Auskühlgitter, Pinsel, Holzstäbchen zur Garprobe anwenden!

Backofen vorheizen 175° Ober-/Unterhitze, Backzeit ca. 40 Minuten 2. Einschubschiene von unten.

Zubereitung: Teig

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Schokoladenstückchen, Ingwer, Zimt und Prise Salz vermischen. Eigelb, Goldklarer Sirup, Vanillesirup schaumig aufschlagen und mit der Milch unter die Haselnussmischung rühren. Eischnee zart aber sehr gut unterheben. Den Teig in die gebutterte & panierte Kastenform füllen, etwas glatt streichen und... *...ab in den Ofen...!*jipieeee*

Gebackenen Kuchen sofort mit Holzstäbchen mehrmals einstecken & mit Karamellsirup großzügig einpinseln. Kuchen abkühlen lassen. Kuchen aus der Kastenform nehmen und **ganz** auskühlen lassen. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden mit Apfelfruchtaufstrich satt einstreichen. Kuchen wieder zusammensetzen.

Zubereitung: Ingwer-Zimt-Apfelkompott

Äpfel waschen, in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke mit Zucker und leerer Schale der Vanilleschote in einen Topf geben und zugedeckt langsam aufkochen und nicht zu weich garen. Mit Ingwer, Zimt, Koriander (nicht zu viel), einer Prise Salz und einen Hauch von Pfeffer abschmecken. Fruchtaufstrich homogen unterrühren und mit einem Schluck Weißwein/Apfelsaft ablöschen.

Dekoration: Den Nusskuchen mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre übergießen und trocknen lassen. Mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Apfelkompott anbieten. **Auf die Dekoration, so wie sie in meinem Beitrag zu sehen ist, gehe in diesem näher ein!** (Oben rechts auf den Link klicken und schon öffnet sich der Beitrag...*schwup's)