

Westfälische Haselnuss-Sahneschnitte

Zutaten I Für 1 Blech

Für den Nuss-Biskuit:

6	Eier
150 g	Zucker
3 EL	Wasser
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Haselnüsse

Für die Crème:

250 ml	Schlagsahne
1 Pkg.	Sahnesteif
250 g	Frischkäse
250 g	Schmand
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker

Für den Haselnuss-Krokant:

50 g	Butter
50 g	Zucker
100 g	Gehackte Haselnüsse
2 cl	Nusslikör

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 20 Minuten

- Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb und Wasser unterheben, dann vorsichtig das Mehl und Backpulver einsieben. Dann die Haselnüsse unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech aufstreichen und 20 Minuten bei 180 °C Umluft backen und abkühlen lassen.
- Für die Crème die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. In einer separaten Schüssel Frischkäse, Schmand, Zucker und Vanillezucker verrühren, 2 cl Nusslikör zugeben, Sahne unterheben und auf den Nuss-Biskuit streichen.
- Für den Krokant Butter und Zucker in einem Topf aufkochen und leicht bräunen, dann die gehackten Haselnüsse zugeben und mit einem Holzlöffel verrühren (Vorsicht, die Masse ist sehr heiß!) mit dem Nusslikör ablöschen und auf ein Holzbrett streichen, kalt werden lassen. Krokant zerbröseln und auf der Creme verteilen.

Tipp:

Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er einen Tag lang durchgezogen ist, lässt sich also sehr gut schon am Vortag zubereiten und kaltstellen. Das Rezept kann auch als Torte zubereitet werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
385 kcal	26,1 g	34,3 g	7,2 g	87 mg