



Apfel-Haselnuss-Kuchen mit Beurre noisette

Haselnussmürbeteigboden:

Zutaten

50 g Zucker
35 g Butter
½ Ei
2 EL Haselnüsse, gemahlen
70 g Weissmehl

Zubereitung

Zucker und weiche Butter schaumig schlagen. Ei begeben und verrühren. Haselnüsse und Weissmehl dazugeben und zu einem Teig kneten. Teig zuge- deckt ca. 2 Stunden ruhen lassen. Kuchenform mit Pinsel ausbuttern. Haselnusssteig auf ca. 3 mm ausrollen und Kuchenform damit auslegen.

Haselnussfüllung mit Beurre noisette:

Zutaten

60 g Butter
40 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Zucker
Eiweiss von 2 Eiern
20 g Weissmehl
1 Apfel
Zimt
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Butter nussig auflösen. Haselnüsse, 40 g Zucker, zwei Drittel des Eiweisses und Weissmehl zu einem Teig rühren. Das restliche Eiweiss und 10 g Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Apfel rüsten, in kleine Scheiben schneiden und mit etwas Zimt, evtl. wenig Zucker und der restlichen Butter dünsten, etwas Zitronensaft dazugeben. Die Hälfte der gedünsteten Apfelscheiben unter den Teig mischen. Teig in die ausgelegte Kuchenform geben und den Kuchen ca. 25–30 Min. bei 160 °C backen. Auskühlen lassen.

