

Haselnußkuchen



PNI

180 g Butter
4 Dotter
4 Eiklar
50 g Kokosblüten karamelisiert
5 EL Honig oder Agavensirup
300 g Kastanienmehl
300 g geriebene Haselnüsse
1 TL Natron
250 ml Mandelmilch
1 TL Guakernmehl

klassisch

180 g Butter
4 Dotter
4 Eiklar
420 g Zucker
2 pkt. Vanillezucker
300 g glattes Mehl
300 g geriebene Haselnüsse
1 Pkt. Backpulver
250 ml Milch

Bitterschokolade zum Glasieren

Eiklar steif schlagen

Dotter mit Honig, Koksblüten und Butter schaumig schlagen

Nüsse und Milch zugeben

Schnee mit Mehl und restlichen Zutaten (Natron ect.) unterheben

ca. 20 Minuten bei 180°C Umluft

ca. 20 Minuten bei 160°C