



Stachelbeer-Nuss-Kuchen

Nußkuchen mit Stachelbeeren: Die frischen Stachelbeeren werden mit dem Kuchen gebachen.

Zutaten:

500g Stachelbeeren
1 Eßlöffel Zitronensaft
2 Eßlöffel Puderzucker
150g Butter
4 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
300g gemahlene Haselnüsse
150 bis 200g Puderzucker
1 Eiweiß

Margarine und Semmelbrösel für die Springform

Zubereitung

Stachelbeeren waschen, Stengel und Blüte entfernen, abtropfen und rundherum mit einer Nadel einstechen. Zitronensaft und Puderzucker mischen und die Stachelbeeren darin wälzen.

Von der Butter einen Eßlöffel zur Seite nehmen, den Rest der Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die flüssige Butter mit dem Zucker cremig rühren.

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb zusammen mit der Zitronenschale unter die Buttercreme rühren. Eischnee darüber geben und die Haselnüsse darüber streuen. Alles vorsichtig unterheben.

Eine Springform fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig hineingeben, glatt streichen und die Stachelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 50 Minuten backen. Fertigen Kuchen gut auskühlen lassen.

Den letzten Eßlöffel Butter zerlassen. Den Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren und tropfenweise die Butter unterrühren. Den Kuchen mit der Zuckermasse glasieren und trocknen lassen.