

Sommerbeeren-Haselnuss-Kuchen

Einkaufsliste:



20-26cm Springform

Für den Teig:

160g Butter
160g Zucker
1EL Vanillezucker
4 Eier
150g Mehl
100g gemahlene Haselnüsse
1EL Backpulver
20g Backkakao
Prise Salz
1EL Creme Fraiche

Für die Creme:

200ml Sahne
250g Quark
100g Zucker
1Pck. Sahnesteif
Abrieb einer Zitrone

Für die Beerenschicht:

800g Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)
100ml Pfirsich oder Mango-Saft
50g Zucker
1TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Für den Teig:

Springform fetten und Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker gemeinsam aufschlagen, die Eier nach und nach hinzugeben und alles weiter mixen. Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Kakao und Prise Salz mischen.

Masse gemeinsam mit dem Creme Fraiche hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig in die Springform geben und 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und komplett auskühlen lassen.

Für die Creme

Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Zitrone reiben. Abrieb sowie Quark hinzugeben und alles weiter steif schlagen.

Teig in der Mitte einmal teilen. Einen Tortenring um den unteren Boden legen.

$\frac{3}{4}$ der Creme auf den Boden geben, verstreichen und den zweiten Teig auflegen. Den Rest der Masse verteilen und eine Stunde kalt stellen.

Für die Beeren: Derweil Saft 400g Beeren und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Masse pürieren und durch ein Sieb geben. Masse erneut aufkochen. Speisestärke in etwas Wasser einweichen und in die Beerenmasse rühren. Unter Rühren aufkochen bis die Masse stark eindickt. Abkühlen lassen.

Beeren in die Sauce geben und auf dem Kuchen verteilen bis zum Servieren kalt stellen.