



# Haselnusskuchen mit Pfirsichen und Himbeeren

10 Personen · ca. 1 Std 40 Min · einfach

## Zutaten

- 2 TL Sonnenblumenöl
- 2 große Pfirsiche, entsteint, in 1,5 cm dicken Spalten (340 g)
- 200 g Himbeeren
- 320 g Zucker
- 125 g blanchierte Haselnüsse
- 100 g weiche Butter
- 3 große Eier, verquirlt
- 125 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- Salz

## Zubereitung

- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auskleiden und mit dem Öl einfetten.
- Pfirsiche mit 150 g Himbeeren und 20 g Zucker mischen und beiseitestellen.
- Haselnüsse im Mixer knapp 1 Minute grob zerkleinern.
- Restlichen Zucker mit der Butter cremig rühren. Nach und nach die Eier einarbeiten, dann Haselnüsse, Mehl, Backpulver und eine kräftige Prise Salz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In die Form füllen und die Früchte kreuz und quer darauf verteilen. 70 bis 80 Minuten backen und nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
- Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit den restlichen 50 g Himbeeren dekorieren und servieren.

Tipp: Am besten schmeckt er noch leicht warm. Er hält luftdicht etwa einen Tag, Haselnusskuchen wird generell schnell trocken.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

