



© Stefan Braun für ZS Verlag

HASELNUSSKUCHEN MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Für 4 Personen

ZUTATEN:

Für den Sirup:

6 Stiele Waldmeister | 30 ml trockener Riesling | 80 g Zucker

Für den Haselnusskuchen:

100 g weiche Butter | 100 g Zucker | 2 Eier | 100 g Mehl | 100 g gemahlene Haselnüsse

Für das Kompott:

150 g Erdbeeren | 1 EL Zucker | 50 ml Rhabarbernektar | 25 g Butter | 70 g Rhabarber

Außerdem:

Butter und Mehl für die Form, Minzeblättchen und Hornveilchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1 Am Vortag für den Sirup den Waldmeister waschen und mit dem Wein, dem Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Die Mischung zugedeckt etwa 24 Stunden ziehen lassen.

2 Am Zubereitungstag für den Haselnusskuchen den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl sieben und mit den Haselnüssen mischen. Die Nuss-Mehl-Mischung unter die Butter-Eier-Masse rühren. Eine kleine Springform (etwa 20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Nussteig in die Form füllen (etwa 3 bis 4 cm hoch), glatt streichen und im Backofen 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

3 Für das Kompott die Erdbeeren waschen und putzen. Den Zucker gleichmäßig in einem Topf verteilen und bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Den Rhabarbernektar angießen und köcheln, bis sich der Karamell gelöst hat. Sechs Erdbeeren, die Butter und den Rhabarbersirup in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren.

4 Den Rhabarber putzen, schälen und in etwa 3 mm dicke Stücke schneiden. Die restlichen Erdbeeren ebenfalls in etwa 3 mm breite Stücke schneiden. Erdbeeren und Rhabarber in einer Schüssel mit der heißen Fruchtsauce übergießen und unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen.

5 Aus dem Haselnusskuchen mit einem Ausstecher oder Glas 4 Kreise von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. In vier Schälchen jeweils etwas Waldmeistersirup geben, einen Kuchen hineinsetzen und mit Waldmeistersirup bestreichen. Das Erdbeer-Rhabarber-Kompott auf dem Haselnusskuchen anrichten und nach Belieben mit Minzeblättern und Hornveilchen garnieren.

Tipp:

Den restlichen Haselnusskuchen krümele ich klein, lasse ihn trocknen und bewahre ihn in einem Glas auf. So habe ich für Desserts immer ein paar feine Nuss-Crumbles zur Hand.