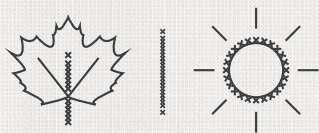


Zitronen-Haselnuss- kuchen mit Fenchel



Sei amol g'miasig!

G'MIASIGES REZEPT VON ELISABETH TSCHARNIG
PH STEIERMARK – BERUFSBILDUNG

ZUBEREITUNG

35 min



Zutaten

FÜR 1 KUCHENFORM (KASTENFORM)

- 250 g Fenchel
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rapsöl
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Eier
- 120 g Butter (zimmerwarm)
- 150 g Staubzucker
- 125 g Dinkelmehl
- 125 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 EL Backpulver

Zubereitung

- 1 Kuchenform einfetten und Backrohr auf 170 °C Unter-/Oberhitze vorheizen.
- 2 Fenchel waschen. Fenchelgrün abschneiden, fein hacken. Knolle halbieren und Strunk rausschneiden. Fenchel klein würfelig schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel zugeben, leicht salzen, in der austretenden Flüssigkeit bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten dünsten.
- 3 Zitrone waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen.
- 4 Butter mit Staubzucker flaumig rühren, Eidotter nach und nach zugeben. Mehl, Nüsse, Backpulver, Zitronenschale und -saft, Fenchel und Fenchelgrün behutsam mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben.
- 5 In die Kuchenform füllen und ca. 40 Minuten backen.

Tipps

Dieser Kuchen schmeckt großartig! Am besten mit Marmelade füllen. Den übriggebliebenen Fenchel für eine Gemüsesuppe verwenden!