

**Frisch gekocht**

**Montag, 10. Juli 2017**



**Rezept von Richard Rauch**

**Haselnuss-Gewürzkuchen mit Limettenglasur**

**1 Stunde / leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

150 g Butter, Prise Salz, 90 g Staubzucker, 9 Eidotter, 9 Eiklar, 110 g Kristallzucker, 70 g glattes Mehl, 190 g Haselnüsse (gemahlen), Gewürznelken (gemahlen), Zimt (gemahlen), Schale von 1 Orange (unbehandelt), 100 g Schokolade (fein gehackt), 60 g getrocknete Cranberries (fein gehackt), Butter und Mehl für die Form.

Für die Limettenglasur: Saft und Schale von 1 Limette (unbehandelt), Mark von 1 Vanilleschote, 120 g Staubzucker, Salz.

Außerdem: Granatapfelkerne, geröstete Haselnüsse, Zitronenmelisse

### **Zubereitung**

Butter mit Staubzucker, Salz und geriebener Orangenschale schaumig rühren, die Eidotter nach und nach dazu geben. Die Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Gemeinsam mit Mehl, Haselnüssen, Schokolade, Zimt, Gewürznelken und Cranberries unter die Dottermasse mischen. In eine bemehlte, gebutterte Form füllen und im Rohr bei 165 °C ca. 30-35 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Limettenglasur den Staubzucker durch ein Sieb sieben, salzen. Staubzucker mit Vanille, geriebener Limettenschale und Limettensaft verrühren. Wenn die Masse zu dünn oder zu dick ist, mit Saft oder Staubzucker korrigieren. Die Zuckerglasur über dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen mit Haselnüssen, Granatapfelkernen und Zitronenmelisse garniert servieren.