

Haselnuss-Rosinen-Kuchen

Seit einiger Zeit einmal wieder ein Rührkuchen und keine Tarte mit Obst.

Ich backe einen Rührkuchen, in den ich Haselnüsse und Rosinen gebe.

Ich zerkleinere die Haselnüsse in der Küchenmaschine, bevor ich sie in den Rührteig gebe. Und vom Mehl, das normalerweise in einer Menge von 500 g in einen Rührteig kommt, lasse ich die Menge der Haselnüsse von 200 g einfach weg und verwende nur 300 g Mehl.

Die Rosinen geben nochmals 250 g Gewicht zum Rührteig hinzu. Aus diesem Grund verwende ich anstelle von 4 Eiern, die ich normalerweise in einen Rührteig gebe, 6 Eier, da die Menge an Rührteig etwas Stabilität und Bindung benötigt.

Außerdem würze ich den Rührteig leicht mit etwas Bittermandelöl.

[amd-zlrecipe-recipe:692]