

Solothurner Kuchen

Zutaten

Für 8 Stück

1 Springform von 22 cm Ø
Backpapier
Spritzsack mit kleiner, glatter Tülle

Biskuit:

2 Eiweiss
1 Prise Salz
60 g Zucker
3 Eigelb
20 g Mehl
20 g Weizen- oder Maisstärke
50 g geschälte Haselnüsse, geröstet, gemahlen

Japonaisböden:

3 Eiweiss
130 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1½ EL Mehl

Buttercrème:

150 g Butter, weich
125 g Puderzucker
125 g geschälte Haselnüsse, geröstet, gemahlen

Garnitur:

75 g geschälte Haselnüsse, geröstet, fein gehackt



Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Auskühlen lassen: 2 Stunden

Auf dem Tisch in 3 Stunden, 10 Minuten

1. Formboden mit einer Backpapierrondelle belegen.
2. Biskuit: Eiweiss mit Salz in einer Schüssel steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb beifügen, mit dem Schwingbesen kurz verrühren. Mehl und Stärke mischen, dazusieben. Haselnüsse daraufgeben, mit dem Schwingbesen sorgfältig, kurz darunterheben. Masse in die Form füllen. Im auf 160°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (Ober-/Unterhitze ca. 180°C). Biskuit aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Japonaisböden: Auf 2 Backpapieren mit Bleistift je 1 Kreis von 22 cm Ø zeichnen. Eiweiss mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Haselnüsse mit Mehl mischen, dazugeben und mit dem Teigschaber sorgfältig darunterziehen.

4. Teig in Spritzsack geben. Von der Mitte aus spiralförmig auf die gezeichneten Backpapierkreise spritzen. Japonaisböden zusammen im auf 180°C Heissluft/Umluft vorgeheizten 10-12 Minuten backen (Ober-/Unterhitze ca. 200°C: Böden nacheinander in der Mitte des Ofens backen). Herausnehmen und sofort mit einem Spachtel sorgfältig vom Papier lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Buttercrème: Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, 3-4 Minuten schaumig rühren. Haselnüsse dazugeben, mit dem Teigschaber daruntermischen.
6. Ein Japonaisboden mit der gerillten Seite nach unten auf Backpapier legen. Mit 1/3 der Buttercrème bestreichen. Biskuit darauflegen, mit der Hälfte der restlichen Buttercrème bestreichen.
7. Zweiten Japonaisboden mit der gerillten Seite nach oben darauflegen. Kuchenrand mit einem kleinen Spachtel oder Messer mit restlicher Buttercrème bestreichen, glatt streichen.
8. Kuchenrand mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 649 kcal, 11g Eiweiss, 47g Fett, 47g Kohlenhydrate.