

# Herbstlicher Früchte-Haselnuss-Kuchen

Vorgestellt von Emily Gorden

## ZUTATEN

Für 10 Schnitten à 5 x 10 cm

Für den Boden (Haselnuss-Biskuit):

4 Eier  
120 g Zucker  
80 g Mehl  
40 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
80 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt  
1 TL Vanilleextrakt/Vanillezucker

Für die Creme:

200 g Frischkäse  
200 g Sahne  
30 g Zucker  
Abrieb von ½ Zitrone

Für die Früchte:

200 g Pflaumen  
100 g Zwetschgen  
150 g Brombeeren  
2 frische Feigen

Für den Guss:

250 ml Kirschsafft  
2 EL Zucker  
1 Päckchen roter Tortenguss



## ZUBEREITUNG

Für den Haselnuss-Biskuit Eier mit Zucker 5 Minuten cremig aufschlagen. Mehl, Stärke, Backpulver, Haselnüsse, Zimt und Vanille vorsichtig unterheben. Auf ein Backpapier streichen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme Sahne, Zucker und Frischkäse mit Zitronensaft und -abrieb aufschlagen.

Für die Fruchtschicht Pflaumen und Zwetschgen entkernen, in Spalten schneiden. Feigen in Scheiben schneiden, Brombeeren dazugeben. Alles gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.

Für den Guss Kirschsafft mit Tortenguss nach Packungsanleitung aufkochen. Sofort über die Früchte geben und fest werden lassen.

10 Schnitten à 5 x 10 cm ausschneiden.