

## Fruchtiger Haselnusskuchen

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Rührteig

200 g weiche Butter  
100 g Zucker  
3 Eier (M)  
200 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Aprikose, benötigt werden 150 g

#### Für die Creme

200 g weiße Kuvertüre  
350 ml Schlagsahne  
1 Päckchen Gelatine-Fix  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange

#### Außerdem

100 g Odenwald Apfel & Aprikose  
1 EL gehackte Pistazien

#### Zubehör

Springform (Ø 24 cm)  
Backpapier

### Zubereitung:

Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker und Eier unterrühren. Mehl mit Haselnüssen und Backpulver mischen. Mehlgemisch im Wechsel mit Odenwald Apfel & Aprikose zügig unterrühren. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 35-40 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Kuvertüre in Stücke schneiden und mit 100 ml Schlagsahne in einen kleinen Topf geben. Bei milder Hitze unter Rühren die Kuvertüre schmelzen lassen. Schokomasse in eine Schüssel geben und im Kühlschrank gut kühlen.

Restliche Sahne mit Gelatine-Fix steif schlagen. Schokomasse mit den Schneebesens des Handrührgerätes aufschlagen. Schokomasse esslöffelweise unter die Schlagsahne rühren. Orangenschale untermischen.

Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Schoko-Sahne darauf verteilen, dabei mit einem Esslöffel Mulden eindrücken. Torte 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Odenwald Apfel & Aprikose in die Mulden verteilen und die Torte mit Pistazien bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*