



## Hofkäse im Advent



# Haselnusskuchen mit Ziegenmese aus Schweden

Das braucht man für 2 Personen:

3 Eier  
150 ml Zucker  
100 ml Ziegenmese  
(schwedisches Produkt  
aus Molke: reduzierte,  
caramellierte Molke)  
20 ml gemahlene Haselnüsse  
150 ml Mehl  
1 TL Backpulver

Und so wird's gemacht:

Ofen auf 175°C vorheizen.

Backform (1,5 Liter) einfetten.

Eier mit dem Zucker cremig rühren. Ziegenmese unterrühren.

Haselnüsse, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit der Eier-Zucker-Masse zu einem Teig verrühren. In die Backform geben und ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und waagrecht in der Mitte teilen.

Für die Füllung Äpfel in Stücke schneiden. Schlagsahne schlagen. Die Hälfte der Schlagsahne mit den Äpfeln vermischen und auf dem Kuchenboden verteilen. Den Deckel darauf legen. Den Rest der Schlagsahne auf dem Kuchendeckel verteilen.