



# HASELNUSS KUCHEN MIT BRETZELI BODEN UND RHABARBER KOMPOTT

**Zubereitung: 25 Minuten**

**Backzeit: 40 Minuten**

## Zutaten (18cm Springform)

### Haselnuss Kuchen

- 65g Kambly Bretzeli
- 150g Haselnüsse, gemahlen
- 300ml Vollrahm
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiss
- 150g Zucker
- 1 Esslöffel (ca.12g) Mais- oder Kartoffelstärke
- 1 Teelöffel Vanille Extrakt
- ½ Teelöffel Zimt

### Kompott

- 250g Rhabarber
- 80g Zucker
- 1 Esslöffel Wasser

Dazu Sahne oder Doppelrahm servieren.

### Zubereitung

1. Springform mit Backpapier auslegen und Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Kambly Bretzeli auf dem Boden verteilen.
3. Vollrahm mit Zucker, Vanille Extrakt und Zimt erhitzen.
4. Eigelb mit Mais- oder Kartoffelstärke verrühren und langsam zum Vollrahm rühren, Haselnüsse dazu geben und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
5. Eiweisse steif schlagen und vorsichtig zur Haselnusscreme rühren.
6. Masse auf den Bretzeli Boden verteilen, mit Alufolie abdecken und 40 Minuten fertig backen.

7. In der Zwischenzeit: Rhabarber in 2cm lange Stücke schneiden, mit Zucker und Wasser in einer Pfanne auf mittlerer Hitze aufkochen, bis die Rhabarber weich ist.
8. Haselnuss Kuchen mit Rhabarber Kompott und Doppelrahm servieren.

Veronika Studer für  
Kambly

