

Nuss Kuchen

Zutaten

100g Honig
2 Eier und 2 Gelb Eier
100g Mehl
50g Zucker
200g Nüsse

Zubereitung

In eine Große Schüssel, 100g Honig, 2 Eier und 2 Gelb Eier, 100g Mehl, 50g Zucker, 200g Geschälte gehackte Nüsse (10st. in ein Topf mit kochendes Wasser, so geht die Haut der Nüsse auch weg), 50g weiche Butter hinzufügen.

In eine gebutterte Form Gießen. 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Temperatur im Ofen garen lassen.

Abkühlen lassen und entformen.

Man kann diesen Kuchen auch mit Heidelbeeren Püree servieren.

Gâteau aux noisettes

Ingrédients

100 grammes de miel
2 œufs + 2 jaunes d'œufs
100 grammes de farine
50 grammes de sucre semoule
200 grammes de noisettes mondées
50 grammes de beurre frais en pommade

Préparation

Mélanger dans une terrine, 100 grammes de miel, deux œufs et deux jaunes d'œufs, 100 grammes de farine, 50 grammes de sucre semoule, 200 grammes de noisettes mondées-(c'est-à-dire plongées 10 secondes dans une casserole d'eau bouillante, ce qui permet d'enlever la peau)- et hachées. Terminer avec 50 grammes de beurre frais en pommade.

Verser dans un moule beurré grassement. Faire cuire à four modéré pendant 20 à 25 minutes. Laisser refroidir et démouler.

Peut être servi avec un coulis de myrtilles.

Ciasto z orzechami laskowymi

składniki

100 g miodu,
dwa jaja i dwa żółtka,
100 g mąki
50 g cukru kryształu
200 g orzechów obranych ze

Przygotowanie

Utrzeć w makutrze 100 g miodu, dwa jaja i dwa żółtka, 100 g mąki 50 g cukru kryształu 200 g orzechów obranych ze skórki (po wcześniejszym namoczeniu przez 10 min w ciepłej wodzie) i posiekanych oraz świeże miękkie masło. Wlać do formy dobrze nasmarowanej masłem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku przez 20 do 25 min. Wystudzić i wyjąć z formy. Może być podawane z przecierem z jagód.