



Rezept für 8 Personen

Honig-Haselnuss-Kuchen & Heissen Beeren & Vanillesauce

5 Eier	Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.
100 g Honig	Eigelbe mit Honig cremig aufschlagen, Haselnüsse einrühren und den
250 g Haselnüsse, gem.	Eischnee vorsichtig unter heben. Backform einfetten und den Teig einfüllen.
	Im Backofen bei
	Heissluft, 170°C, 20-25 backen.
500 g gefrorene Beeren	Beeren auftauen lassen. Den Saft mit Zucker aufkochen.
60 g Zucker	Saft mit dem Puddingpulver verrühren und unterrühren, bis es kocht.
100 ml Saft	Dann die Beeren unterheben und kalt stellen.
1 Puddingpulver	
1 L Milch	Milch in einen Topf giessen. Vanille aufschneiden, Mark auskratzen und mit
2 Vanillestangen	Zucker zur Milch geben und verrühren.
2 EL Zucker	Maizena mit Eigelb verrühren und mit dem Schwingbesen unter die Milch
4 EL Maizena	rühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
1 Eigelb	Sobald die Masse bindet, vom Herd nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
	Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm servieren.