



Zutaten für 4-6 Personen:

- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 6 g Backhefe
- 1 Prise Salz
- Haselnusscreme, nach Bedarf
- Zerstoßene Haselnüsse zum Garnieren

Schwierigkeitsgrad: 
Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

So wird's gemacht:

1. In einer Schüssel die Eier, Eigelb und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Das Mehl, die Hefe und das Salz sieben. Die 3 trockenen Zutaten vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Haselnüsse dazugeben. Eine Herzbackform (ca. 22 cm) einfetten und den Kuchen ca. 45–50 Min. lang bei 180°C backen.
4. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Anschließend schneiden und mit der Haselnusscreme füllen.
5. Den Kuchen von außen mit derselben Creme bestreichen und den Rand mit Ferrero Rocher dekorieren.
6. Die Mitte des Kuchens mit den gemahlten Haselnüssen bestreuen.
7. Aus rotem Fondant ein kleines Herz formen und den Kuchen damit verzieren.