

Rezept für Haslikuchen

Dieser Kuchen ist eine Spezialität vom Haslital und wird in der Gelmerhütte so gebacken. Das Rezept ist von Ruth und Peter Schläppi (Hüttenwart).

Ein runder Blätterteig auf Blech legen (28 cm und mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen).

Guss;

200 gr gemahlene Haselnüsse

200 gr Zucker

eine Prise Salz

1 Ei

2 dl Kaffeerahm

Alles zu einer dickflüssigen Masse mischen und auf dem Blätterteig verteilen.

Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Backofen in der unteren Ofenhälfte während ca. 30 Min.

Variante:

Etwas Aprikosen Konfitüre auf den Teigboden streichen, dafür beim Guss etwas weniger Zucker.

Diese Variante wird in der Hütte nicht gemacht.

Dekoration:

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist kann er mit einem beliebigen Scherenschnitt und Puderzucker verziert werden.