

RECEPT

Hazelnootcake met Nutella®

Gemiddeld

6 Porties

1 h 10 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

150 g gepelde hazelnoten

120 g boter

150 g suiker

3 eieren

3 eidooiers

Rasp van 1 citroen

1 glas rum

150 g bloem

1 zakje bakpoeder

Poedersuiker

90 g Nutella® (15 g/portie)



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Hak de hazelnoten fijn en meng ze in een voedselmixer om ze tot meel te reduceren. Meng in een kom de zacht gemaakte boter met de suiker met behulp van een houten lepel en bewerk dit tot er een romig oppervlak ontstaat. Klop de eieren en de dooiers los en voeg dit toe aan het eerder gemaakte mengsel, samen met de geraspte citroenschil en de rum.



2

Voeg beetje bij beetje de gezeefde bloem met het bakpoeder toe en blijf roeren. Meng vervolgens het hazelnootmeel erdoor en roer voorzichtig. Giet het deeg in een vooraf ingevette en met bloem bedekte cakevorm met een diameter van 24 cm. Bak de cake gedurende ongeveer 50 minuten in een voorverwarmde oven op 180 °C. Haal de cake uit de oven en laat deze afkoelen voordat je hem uit het blik haalt.



3

Bestrooi de cake met poedersuiker en serveer elk plakje met een portie Nutella®.

Smakelijk! Deel het recept met de hashtag **#nutellarecept**

De traditie schrijft voor dat cakes altijd worden gebruikt als een teken van succes wensen bij speciale gelegenheden. Misschien door het ongelooflijke genot die ze met zich meebrengen? Om je originaliteit in de keuken op de proef te stellen, vind je hier alvast een topcombinatie: ons **recept voor hazelnootcake met Nutella®**. Bijna te goed om in plakken te snijden.