# Haselnuss-Torte mit Vanillecreme aus der Mikrowelle

## Zutaten

Für den Teig
80g Staubzucker
2 Eier
50ml Öl
50ml Wasser
80g Mehl
½ TL Backpulver
100g geriebene Haselnüsse

Für die Creme
Marmelade (Erdbeer oder Marille)
1 Pkg. QimiQ Whip Vanille

## Zubereitung

Zuerst trennst du die Dotter vom Eiklar und bereitest daraus festen Eischnee zu.

Die Dotter schlägst du mit dem Staubzucker schaumig. Öl und Wasser kommen nach und nach dazu. Der Teig wird sehr flüssig, das passt so. Nun gibst du das Mehl, das Backpulver durch ein Sieb hinzu. So gibt es später keine Klümpchen. Die geriebenen Haselnüsse kommen anschließend dazu. Rühre den Teig gut durch.

Gib den Haselnuss-Teig ins Vitalwunder, lege den Deckel drauf und backe den Kuchen 5 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle. Lass den Kuchen komplett auskühlen, bevor du ihn aus dem Vitalwunder stürzt und weiterbearbeitest.

Schneide den Kuchen in der Mitte durch, sodass du zwei Tortenscheiben erhältst. Bestreiche die Innenseiten mit Marmelade.

Das QimiQ Whip Vanille mit dem Handmixer 5 Minuten aufschlagen und auf den Tortenboden streichen. Hebe dir etwas Creme für den Rand und den Deckel auf. Lege den Tortendeckel auf den bestrichenen Tortenboden. Bestreiche die Seiten und den Deckel ebenfalls mit Creme.

Nun muss die Haselnuss-Torte für 2-3 Stunden in den Kühlschrank.



Weitere tolle Rezepte findest du hier:

www.martins-web.at/kochen-und-backen/

**Homepage:**
www.martins-web.at

**Instagram:**
@martins_web_at

**Facebook:**
martinswebat

**Pinterest:**
martinswebat

martins-web.at