

## Gâteau de Payerne

### Zutaten für 24 cm Springform

#### Teig

150	g	Butter, weich	
100	g	Zucker	Butter und Zucker gut miteinander verrühren.
1	Prise	Salz	Beigeben
150	g	Mehl	
125	g	Haselnüsse, fein gemahlen	Mehl und Nüsse unter die Butter mischen. Teig zuge- deckt 30 Minuten kühl stellen.

#### Füllung

125	g	Haselnüsse, fein gemahlen	
80	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
150	g	Doppelrahm	
2	cl	Kirsch	Alle Zutaten für die Füllung gut vermischen.

#### Kuchen fertigstellen

Teig in zwei gleiche Portionen aufteilen.

Springform mit Backpapier auslegen.

Eine Teighälfte auf dem Springformboden gleichmässig flach drücken. Teigboden mit dem Papier aus der Form nehmen und kalt stellen - ergibt den Deckel.

Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren, aber den Boden in der Form lassen.

Füllung auf dem Boden verteilen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen. Diesen mit Wasser bepinseln.

Gekühlten Deckel auf den Kuchen stürzen und am Rand festdrücken.

Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Kuchen auf einem Gitter etwas auskühlen lassen, dann den Formenrand entfernen und den Kuchen auf das Gitter schieben, vollständig auskühlen lassen.

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

