

# Tiroler Nusskuchen

## **Zutaten:**

- 200g Butter oder Margarine
- 250g Zucker
- 6 Eier (Eigelb, Eiweiß getrennt)
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale, wenn vorhanden
- 1 TL Zimt
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 125g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 200g Schokolade (Raspelschokolade, zerkleinerte Weihnachtsmänner,...)



## **Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform gut fetten.
2. Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt.
3. Salz, Zitronenschale und Zimt dazugeben.
4. Haselnüsse, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.
5. Eiweiß in einer extra Schüssel steif schlagen und dazugeben.
6. Zum Schluss die Schokolade untermischen und fertig. *Hier kann man gut alte Weihnachtsmänner oder ab Ende April die restlichen Osterhasen aufräumen!*

Nach 15 Minuten Backzeit bei 160 Grad, erhöht man die Temperatur auf 180 Grad und backt den Kuchen weitere 45-55 Minuten (hängt sehr vom Ofen ab, daher Stäbchenprobe machen). Durch das Erhöhen der Backtemperatur bleibt normalerweise die Oberfläche des Kuchens glatt. Ich muss aber gestehen, bei mir klappt das nicht immer :)

Den Kuchen kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Ich überziehe ihn immer mit einer Schokoladenglasur, dadurch hält er auch länger feucht. Wem das zu viel ist, der nimmt Puderzucker...wobei zu viel Schokolade geht ja eigentlich nicht :)

Lasst ihn euch schmecken! Und bereitet ihn am besten immer am Vortag zu, dann zieht er schön durch...mhhhhhh!

Viel Spaß beim Backen und Genießen

FräuleinKuchenzauber <3