

# NUSSKUCHEN

## ZUTATEN

4 Eier  
120 ml b\*Ahornsirup  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g b\* gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
3 EL b\* Weizenmehl Typ 550  
2 TL Backpulver  
1 Prise Zimt  
70 ml Milch  
150 g Zartbitterkuvertüre  
grob gehackte b\*Nüsse



## ... SO GEHT'S

1. Die Eier trennen und das Eiweiß sehr steif schlagen.
2. Das Eigelb in eine weitere Schüssel geben und mit dem Ahornsirup und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Die gemahlene Nüsse mit dem Mehl, Backpulver und Zimt mischen und nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.
4. Die Milch zugeben und ebenfalls unterrühren.
5. Anschließend das Eiweiß unterheben.
6. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen. **Nadelprobe!**
7. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
8. Die Kuvertüre schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.
9. Zum Schluss mit den gehackten Nüssen bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**