

Tiroler Nusskuchen

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Personen

Dauer:

30 Minuten +Backzeit:

Garzeit:

65min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Butter od. Margarine
- 180 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1/2 Zitronenschale
- 1 TL Zimt
- 200 g fein gemahlenen Nüsse
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200g (Zartbitter-)Schokolade

Anleitung

Lege eine Kastenform mit Backpapier aus. Alternativ geht auch eine Gugelhupfform gut gefettet und mit Semmelbröseln dick ausgestreut. Trenne die Eier und schlage das Eiklar zu Schnee. Wiege alle Zutaten ab und schneide die Schokolade in Stücke. Heize den Ofen auf 180° vor. Schlage Butter, Zucker und Eigelb schaumig. Rühre alles von Salz bis Mehl unter. Zum Schluss dann den Eischnee und die Schokolade unterziehen (oder mit dem Mixer auf kleiner Stufe zügig unterrühren). Fülle den Teig in die Form und backe ihn bei **180° 65 min.** Mache die Stäbchenprobe. Das war's schon.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept aus Oma Isoldes Fundus.

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/tiroler_nusskuchen/index

Last update: **2024/04/12 17:14**

