

Nusskuchen mit Schokoglasur

Zutaten:

250 g (Bio)Butter oder Margarine
200 g (Bio-Rohrohr)Zucker
4 (Bio)Eier
125 g (Bio)Maisstärke- bzw. (Bio)Kartoffelstärkemehl (Teig wird lockerer)
125 g (Bio)Mehl (wenn kein Stärkemehl vorhanden, stattdessen insgesamt 250 g Mehl verwenden)
250 g gemahlene (Bio)Haselnüsse
50 g (Bio)Schokoladentropfen (z. B. von Rapunzel) oder 50 g (Bio)Vollmilch-Schokolade (geraspelt)
1 Prise Salz
1 TL (Bio-Ceylon)Zimt oder 1 Msp. Vanille gemahlen

Variation:

zusätzlich zu den obigen Zutaten begeben

50 g (Bio)Stärkemehl und 50 g (Bio)Mehl (oder 100 g Mehl)
100 ml (Bio)Milch
1 gestr. TL (Weinstein)Backpulver

Für die Schokoglasur:

8 EL (Bio)Kakaopulver (schwach entölt)
8 EL (Bio)Puderzucker
1 (Bio)Ei
2 EL (Bio)Vollmilch
(Bio)Zitronensaft
1 Msp. Vanille gemahlen

oder

gekaufte (Bio)Kuvertüre (z. B. von Vivani) verwenden!

Zubereitung:

Vollmilchschokolade mit Wiegemesser klein hacken oder Schokoladentropfen verwenden. Butter/Margarine, Zucker und Salz mit Rührgerät in Schüssel schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Dann werden Mehl, Backpulver, Haselnüsse und die Schokoraseln eingerührt. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegte Kastenform gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 165° C mit konventioneller Hitze vorheizen. Die Backzeit beträgt 50-65 min auf mittlerer Schiene. In den ersten 30 min. den Backofen nicht öffnen, da Kuchen zusammenfallen kann. Den Backzustand können Sie mit einem Zahnstocher prüfen (wenn noch Teig kleben bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig). Damit die Kuchenkruste nicht zu stark bräunt, kann man nach 45 min. auch Backpapier auf den Kuchen geben.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur bestreichen. Für die Herstellung Kakao, Puderzucker mit Milch und Ei glatt rühren. Kokosfett zerlassen und abgekühlt unterrühren, so dass eine glatte, geschmeidige Masse entsteht. Zuletzt einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und der Guß wird glänzend.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Biomarkt biodelikat • Badstr. 4 1/3 • 83646 Bad Tölz
Tel. 08041/7928581 • www.biodelikat.de