Schoko-Nusskuchen saftig, einfach & glutenfrei



Zutaten

- 8 Eier (L)
- 250 g Zucker
- 350 g gemahlene Haselnusskerne
- 30 g gehackt geröstete Haselnüsse
- 100 g Zartbitter Schokoladenraspel
- 1 EL Orangenabrieb
- 1 TL Rum Aroma
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Zutaten Glasur

- 50 g helle Kuchenglasur
- 50 g dunkle Kuchenglasur
- 20 g gehackt geröstete Haselnüsse

Zubereitung

- Eigelb und Eiweiß trennen.
- Eigelb, 150 g Zucker und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine 3 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Gemahlene Haselnusskerne, geröstete Haselnüsse, Zartbitter Schokoladenraspel, Orangenabrieb, Rum Aroma, Zimt und Muskatnuss mit einem Holzlöffel unter die Eigelbmasse heben.
- Eiweiß, der restliche Zucker und die Prise Salz mit einer Küchenmaschine steif schlagen und ebenfalls mit einem Holzlöffel vorsichtig unter die Haselnuss-Schokomasse heben.
- Springformboden und Rand komplett mit Backpapier auskleiden, die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Den Kuchen ohne Vorheizen auf der 2. Schiene von unten bei 175 ° C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten backen.
- Nach dieser Zeit den Kuchen mit Backpapier abdecken und für weitere 25 Minuten fertig backen.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Schoko-Nusskuchen in der Form bis zum nächsten Tag vollständig auskühlen lassen.
- Am nächsten Tag den Schoko-Nusskuchen mit der geschmolzenen hellen und dunkeln Kuchenglasur verziehen und mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©