

Nuß-Schokoladen-Kuchen

Zutaten

250 g Butter

200 g Zucker

6 Eiweiß

6 Eigelb

Insgesamt 250 g Mandeln/Nüsse (Anteile nach Geschmack); Hälfte fein, andere Hälfte grob gemahlen (wird dadurch saftiger)

200 g dunkle gehackte Schokolade

125 g Mehl

1 Päckchen Bourbon-Vanillearoma (oder 1 Päckchen Vanille-Zucker)

1 TL Backpulver

Abgeriebene Zitronen - oder Orangen-Schale

1/2 TL Zimt, Hauch geriebene Muskat-Nuß

Aprikosenkonfitüre, zum Aprikotieren

Zartbitter oder Vollmilch-Kuverture für

Kuchenglasur



Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb, Vanille-Aroma/Vanille-Zucker, Zitronen - oder Orangen-Schale schaumig rühren

Mandeln/Nüsse, Zimt/Muskat-Nuß mit Mehl und Backpulver sowie Schokolade mischen und unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und behutsam unterheben

Gugelhupfform fetten und mit feingemahlenden Mandeln ausstreuen

Teig einfüllen und bei 180-200° ca 1 Stunde backen.

Alternativ als Muffins bei 180° ca. 25 Minuten backen

Kuchen noch heiß mit Aprikosenmarmelade aprikotieren und nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur überziehen.