Tiroler Nusskuchen

Zum typischen Tiroler Nusskuchen mit der Marillenmarmelade Glasur schmeckt ein guter Kaffee oder eine heiße Tasse Schokolade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

6 Stk.	Eier
250 g	Butter
125 g	Weizenmehl
200 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
150 g	Schokoladenraspeln
150 g	Walnüsse (gehackt)
	Zitronenabrieb
200 g	Marillenmarmelade (fein ohne größere Stücke)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Tiroler Nusskuchen** das Backrohr zuerst auf 200 C° Ober/Unterhitze vorheizen. Eine Kasten- oder Gugelhupf Form mit Butter einfetten.

2. Eidotter vom Eiweiß trennen und das Eiweiß zur Seiten stellen. Die Eidotter in einer Schüssel mit dem Zucker und der Butter cremig rühren.

3. Das Weizenmehl mit Backpulver, gehackten Walnüssen, Zimt, Zitronenabrieb und ein Prise Salz vermischen. Das Mehlgemisch unter die Ei Masse heben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Zum Schluss die Schokoladeraspeln hinzugeben und unterrühren.

4. Die Masse in die Backform leeren und im heißen Backofen zirka 60 Min. backen. Den heißen Nusskuchen mit der Marillenmarmelade anstreichen und den Kuchen kühlen lassen.

Tipp

Den Tiroler Nusskuchen nach dem bestreichen mit der Marillenmarmelade noch zusätzlich mit Mandelsplitter bestreuen.