

Tiroler Kuchen

Zutaten für eine Gugelhupfform

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eier (trennen)
- 250 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- abgeriebene Zitronenschale
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Raspelschokolade
- evtl. Schokoladenglasur oder Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (am besten 1 bis 2 Tage vorher)

1. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.
2. Die Gewürze, die Mandeln und das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren.
3. Eiweiß schlagen, den Eischnee und zuletzt die Schokolade unterrühren.
4. In einer eingefetteten Gugelhupfform bei guter Hitze (Heißluft: 160°C) 55 bis 60 Minuten backen.
5. Den Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen.