

Ingrid's Walnusskuchen

- REZEPT -



Zutaten:

- 200g Butter
- 150g Zucker
- 200g geriebene Zartbitterschokolade
- 200g gehackte Kloostergarten-Walnüsse
- 125g Mehl
- 6 Eier
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- geriebene Zitronenschale
- Puderzucker zum Bestreuen

Zunächst Walnüsse knacken und klein hacken, Eier trennen und Eiweiß separat schaumig schlagen. Butter, Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren, anschließend Mehl, Backpulver, Gewürze, Nüsse und Schokolade dazugeben, Eischnee zum Schluss unterheben.

Kuchenmasse in eine eingefettete Backform geben und bei 180-190 Grad ca. 50-60 min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.