

Mittwochs um 21:00 Uhr

Der Haushalts-Check mit Yvonne Wilicks

Rezept: Schokoladen-Nusskuchen von Marcel Seeger



Zutaten für eine 26 cm-Springform:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 125 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Vanillemark aus der Schote
- Spritzer Zitronensaft
- 8 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl, Typ 550
- 150 g Gemahlene Haselnüsse, geröstet
- 180 g Dunkle Zartbitterkuvertüre, geraspelt
- 8 g Backpulver

Zubereitung:

- Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform gut buttern und mehlen.
- Das Marzipan, die Butter, die Hälfte des Zuckers und die Gewürze glatt arbeiten. Die Eier trennen. Dann die Eigelbe nach und nach zu der Marzipanmasse hinzufügen und alles zusammen sehr cremig aufschlagen.
- Die cremige Masse kurz beiseite stellen und in einem sauberen Gefäß das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen.
- In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten gründlich miteinander vermischen.

DER HAUSHALTS-CHECK MIT YVONNE WILLICKS

Mittwochs um 21:00 Uhr

- Nun den Eischnee nach und nach unter die cremige Marzipanmasse heben und zuletzt die trockenen Zutaten zufügen und alles zusammen zu einem fluffigen Rührteig verbinden.
- Den fertigen Rührteig in die Form füllen und glatt streichen.
- Anschließend die Form auf einem Backblech in den Ofen geben und den Nusskuchen während ca. 30- 40min. saftig backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und die Backzeit gegebenenfalls anpassen.
- Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und die Form dann entfernen.
- Zur Dekoration kann der Nusskuchen z. B. mit Puderzucker besiebt, oder mit flüssiger Kuchenglasur bestrichen werden.