



## Rezept des Monats Mai

Ein Kuchen für viele Gelegenheiten. Im Mai möchte ich Euch ein weiteres Kuchen-Rezept von mir vorstellen. In diesem Rezept findet Ihr kein Mehl und andere Stoffe, bis auf das Tapioka, welches ich üblicherweise zum Binden nehme. Nüsse sind nahrhaft, für die Nerven gut und super lecker. Du kannst die Zuckermenge in diesem **Nusskuchen** gerne reduzieren, weil der Schokoladenguss ebenfalls süß ist.

# Nusskuchen

Zutaten für 2 mittlere Kastenformen mit 32 cm Länge und eine kleine Kastenform mit 16 cm Länge.

- 6 Eier
- 300 g Zucker oder einen Ersatz
- 1 Prise Salz
- 135 g Tapioka
- 2 PK Backpulver oder Ersatz
- 100 g ganze Haselnüsse
- 200 g Schokodrops
- 50 g Kakao (optional)
- 350 g gemahlene Walnüsse
- 600 g gemahlene Haselnüsse
- 450 g Vollmilchschokolade schmelzen und wenn die Kuchen ausgekühlt sind, bestreichen.



## Kurzanleitung

- die Eier schaumig schlagen
- Zucker und Salz dazugeben
- Tapioka und Backpulver unterrühren
- den Kakao dazugeben
- jetzt gibst Du so nach und nach die gemahlene Walnüsse und Haselnüsse dazu
- die Schokodrops und die ganzen Haselnüsse hebst Du zum Schluss unter
- den Backofen auf 190 °C vorheizen
- die Formen mit Butter oder Öl bepinseln und mit fein gemahlene Mandeln bestreuen, Teig einfüllen
- die Formen werden auf die mittlere Schiene gestellt
- Backzeit: 35 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze
- dann die Temperatur auf 180 °C hoch regeln und weitere 10 Minuten backen
- den kleinen Kuchen herausnehmen, die beiden mittleren Formen weitere 20 Minuten fertig backen
- Stäbchenprobe machen
- Aufpassen, dass die Schokolade nicht verbrennt



Es ist eines von vielen Rezepten aus meinem dritten Rezeptbuch "Kuchen backen – zweiter Teil", erschienen im August 2023 und zu erwerben in unserem Online-Shop.

Ich freue mich sehr über Meinungen, Fragen und Anregungen.

Der Nusskuchen ist sehr leicht zum Nacharbeiten. Je nachdem, wie groß die Eier sind, kannst Du die Konsistenz des Teiges mit den gemahlenden Nüssen ausgleichen.

Er lässt sich gut einfrieren und schmeckt nach dem Auftauen ebenso lecker. Wenn Du ihn vor dem Einfrieren in Scheiben schneidest, kannst Du ihn portionsweise entnehmen.

Das Rezept ist sehr leicht umzusetzen und **für Anfänger** sehr gut geeignet.



Du findest mich unter:

T: 01703818563

M: [praxis@sabia-vita.de](mailto:praxis@sabia-vita.de)

W: <https://www.sabiavita-shop.de/rezept-des-monats/>