

Rezept

## Tiroler Nusskuchen mit Stevia

Ein Rezept von Tiroler Nusskuchen mit Stevia, am 18.06.2026

### Zutaten

<b>200 g</b> Stevia-Schokolade Zartbitter	<b>6</b> zimmerwarme Eier
<b>3-4 EL</b> Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Salz
<b>200 g</b> weiche Joghurtbutter	<b>0,6 g</b> Steviosid-Extrakt
<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 TL</b> Zimt
<b>125 g</b> Mehl (Typ 550)	<b>½ Pck.</b> Backpulver
Fett für die Form	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Guglhupfform von 22 cm Ø (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, die Form einfetten. Die Schokolade mit einer Handraspel fein reiben und beiseitestellen. Die Eier in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, 1 Prise Salz, Butter und Steviosid-Extrakt mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr (!) schaumig schlagen.
2. Haselnüsse mit Zimt, Mehl, Backpulver und Schokolade mischen und portionsweise unter die Butter-Eier-Masse heben. Dann den Teig in die Guglhupfform füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 10 Min. backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe), den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.