

Rezept

Tiroler Nusskuchen mit Stevia

Ein Rezept von Tiroler Nusskuchen mit Stevia, am 23.04.2024

Zutaten

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