

Weihnachtlicher Nusskuchen

© Elisabeth Mardorf

Backofen auf 160 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen

Für den Teig:

125 g Butter
4 Essl. Erythritol
4 Eier
350 Gramm gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
Vanillemark (ausgekratzte Schote)
0,5 Päckchen Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz
für den Guss:

Für den Guss:

100g bittere Schokolade (mindestens 70%, besser 85% oder 90%)
1 Essl. Puder-Erythritol (Erythritol selbst mit dem Mixer oder Elektrokafeemühle fein mahlen)
1 Teel. Zimt
2 Teel. Kokosöl

Teig:

Die Butter entweder auf Zimmertemperatur (oder für 1 Minute in die Mikrowelle bei 600 W, unbedingt abdecken!) mit dem Erythritol gründlich verrühren (Handmixer nehmen). Nach und nach die Eier einzeln unterrühren, kräftig mixen, bis der Teig schaumig ist. Gemahlene Nüsse und Backpulver hinzu. Zum Schluss Vanille und Lebkuchengewürz hinzufügen.

Eine runde Form mit Back-Alufolie oder Backpapier ringsherum auslegen (noch besser: Silikonform verwenden)

Für ca. 40 Minuten in den Backofen (evtl. nach 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken)

Gut auskühlen lassen, die ersten 10 Minuten in der Form.

Guss:

Alle Zutaten entweder über einem Wasserbad oder abgedeckt 1 Minute Mikrowelle 600 Watt.

Gründlich verrühren, bis sich die ganze Schokolade aufgelöst hat. Mit einem Messer auf dem Kuchen ringsherum verstreichen, gut auskühlen lassen.