

## Saftiger Nuss-Schoko-Kuchen

175 g geriebene Zartbitterschokolade  
200 g gemahlene Haselnüsse  
6 Eier  
140 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

Schokolade und Nüsse mischen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 50 g Zucker und dem Salz zu Eischnee schlagen. Aus Butter, restlichem Zucker und Eigelben eine Schaummasse rühren. Die Nuss-Schoko-Mischung unterrühren, dann die Mehl-Backpulver-Mischung unterziehen. Ein Drittel des Eischnees unterrühren, den Rest unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bis zum Rand streichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45-50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, diese ggf. auf den Kopf stürzen, damit die Oberfläche plan wird.