

Kochen

Nuss-Zimt-Cake mit Schokostückchen

Ein Schoko-Cake mit Nüssen schmeckt immer – doch eine gute Prise Zimt macht daraus etwas Besonderes.



EIGENSCHAFTEN


 VEGETARISCH

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT 50 MIN

VORBEREITUNGSZEIT 35 MIN

ZUTATEN

 ERGIBT etwa 16 Stück

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

200 g weiche Butter

250 g Baumnusskerne

2 Teelöffel Backpulver

6 Eigelbe

2 Teelöffel Zimtpulver

100 g Mehl

160 g Zucker

100 g Zartbitterschokolade

nach Belieben 2 Esslöffel Baumnusslikör (z.B. Nocino) oder Kirsch

6 Eiweisse

1 Prise Salz

1 Esslöffel Puderzucker und 0.17 Teelöffel Zimtpulver zum

Bestäuben

NÄHRWERT

Pro Portion

6 g Eiweiss

20 g Kohlenhydrate

26 g Fett

342 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge grosszügig ausbuttern und mit Mehl bestäuben.
- 2 Die Schokolade in sehr kleine Stücke schneiden.
- 3 Die Baumnusskerne fein mahlen. In einer Schüssel mit dem Mehl, dem Backpulver und dem Zimt mischen. Die Eier trennen.
- 4 In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer hellen, luftigen Creme aufschlagen. Ein Eigelb nach dem andern unterschlagen. Die Mehl-Nuss-Mischung sowie nach Belieben den Nusslikör oder Kirsch untermischen.
- 5 Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee mit den Schokoladenstückchen unter den Teig heben. Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen.
- 6 Den Nuss-Zimt-Cake im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Cake vom Rand der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.
- 7 Vor dem Servieren den Puderzucker mit dem Zimt mischen und den Cake damit bestäuben.