



NUSS-KAKAOKUCHEN OHNE EIDOTTER



Zutaten für 12 Portionen:

8 Eiklar (Eidotter anderwärtig verwenden)
200g Zucker
170g Nüsse, fein gerieben
1 EL Kakaopulver
130g Butter, geschmolzen
3 TL Rum
180g Dinkelvollkornmehl
1 TL Weinsteinbackpulver

Zubereitung:

- Eiklar zu Eischnee schlagen
- Zucker einlaufen lassen und zu einer sehr festen Schneemasse schlagen
- Nüsse mit Kakaopulver vermischen und unter den festen Eischnee heben
- Geschmolzene, abgekühlte Butter vorsichtig mit einer Teigkarte untermischen
- Zum Schluss das fein gesiebte Dinkelvollkornmehl mit dem Weinsteinbackpulver unterheben.
- Den Teig in eine vorbereitete flache Backform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 150° C ca. 40 Minuten backen.