

Frei von Gluten: Schoko-Nusskuchen ohne Mehl

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

150 g Zartbitterschokolade (55 - 70% Kakao)
200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
400 g gemahlene Haselnüsse
1 Teelöffel Backpulver (glutenfrei)
1 Prise(n) Salz

Für die Deko

150 g Zartbitterkuvertüre
16 ganze Haselnüsse

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

Ersatzprodukte schmecken ja oft so ... ja, wonach eigentlich? Nach nichts. Und genau deshalb backen wir diesen saftigen Kuchen nicht mit glutenfreiem Mehl, sondern mit einer großen Portion saftiger Nüsse. Eigentlich ist es auch eher Zufall, dass die Schoko-Nussbombe glutenfrei ist - sie benötigt einfach kein Gramm Mehl, um kompromisslos lecker zu sein.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Backform einfetten.

- 2 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen.

- 3 -

Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

- 4 -

Haselnüsse mit Backpulver und Salz vermengen. Kurz unter den Teig heben. Geschmolzene Schokolade ebenfalls unterheben.

- 5 -

Teig in die Backform füllen. Im heißen Backofen 60 Minuten backen. Nach 20 Minuten Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen.

- 6 -

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen glasieren und mit Haselnüssen dekorieren. Aushärten lassen.