

Rezept für eine runde Kuchenform ø 22 cm - 26 cm

Für den Teig:

200 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker

250 g gemahlene Nüsse (ich nehme zur Hälfte gemahlene Mandeln und zur anderen Hälfte gemahlene Haselnüsse)

100 g gehackte Mandeln

5 Eier, Größe M

1 Msp. Salz

Für den Schokoguss (für die laktosefreie Version weglassen!):

100 g Schokolade, ich nehme Vollmilch-Kuvertüre, aber ihr könnt einfach nehmen, was ihr lieber mögt

Evtl. einige bunte Streusel

Equipment:

Küchenwaage

Küchenreibe

2 Rührschüsseln

Handrührgerät mit Rühraufsatz

Teigschaber

1. Die Backform Butter/Margarine/Öl einfetten (außer bei Silikonformen!). Viele streuen die Formen nach dem Einfetten auch mit Mehl oder Paniermehl aus (nicht möglich, wenn mit Öl eingefettet!). Ich selbst habe dies noch nie gemacht. Bei mir reicht das Einfetten mit Öl vollkommen. Meine Kranz- und auch die Springform fette ich nicht einmal ein, da beide eine sehr gute Teflonbeschichtung haben und auch noch relativ neu sind .
2. Die gemahlene Nüsse in eine Rührschüssel geben.
3. Puderzucker sieben.
4. Den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze oder 150°C Heißluft (auch Umluft genannt) vorheizen. Ich empfehle aber Ober-/Unterhitze, weil der Kuchen durch den niedrigen Fettanteil ansonsten zu trocken wird.
5. Marzipan mit der Küchenreibe raspeln. Am besten wahrscheinlich direkt pber der Rührschüssel mit den gemahlene Nüssen reiben und hin und wieder alles mit der Hand umrühren, damit das geraspelte Marzipan sich nicht wieder verklumpen kann. Der Trick ist mir leider erst nach dem Backen eingefallen :/.
6. Die gehackten Mandeln ebenfalls in die Rührschüssel geben und mit der Hand verrühren.
7. Nun die Eier und das Salz in die zweite Rührschüssel geben und ca. 1 Minute erst auf niedriger, dann auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät schlagen.
8. Nun noch ca. 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker dazugeben.
9. Nun die schaumige Ei-Masse zur Nussmischung geben und rasch mit einem Teigschaber unterheben. (Leider gibt es dafür keine Fotos, weil der Akku meiner Kamera an der Stelle leer gegangen ist :(, aber gleich gibt es noch Handyfotos)
10. Das Ganze in die Backform geben und sofort (wichtig, damit der Teig nicht wieder einfällt!) in den Ofen schieben. Silikonformen zum Befüllen schon auf das Backblech stellen und mit dem Backblech in den Ofen schieben.
11. Je nach Durchmesser der Form ca. 30 bis 40 Minuten backen. Je kleiner der Durchmesser der Form, desto länger braucht der Kuchen weil der Kuchen höher wird. Für meine ø 22 cm Form habe ich 40 Minuten gebraucht. Wichtig ist, den Ofen nicht vor Ablauf von mindestens 2/3 der Backzeit *nicht* zu öffnen, weil ansonsten der Kuchen wieder einfällt! Ich

habe das natürlich beim Backen vergessen, weil der Kuchen schon nach ca. 20 Minuten oben goldbraun war, und so habe ich die Ofentür geöffnet, um ein Stück Alufolie auf den Kuchen zu legen (das bewirkt, dass der Kuchen oben nicht weiter bräunt) >.<. Auch hier wieder: Macht es besser als ich!

12. Zum Testen, ob Kuchen schon gar ist, drücke ich mit der Hand vorsichtig auf die Oberfläche des Biskuit drücke (vorsicht, heiß! Geht auch mit einem Topflappen!). Wenn der Biskuit dabei an Schaumstoff erinnert (und auch ein leises Geräusch dabei von entweichender Luft von sich gibt) ist der Biskuit durch. herausnehmen und ca. 5-10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost sitzen lassen, danach vorsichtig aus der Form lösen und auf das Rost stürzen, sodass die Oberseite nun unten liegt.
13. Dem Kuchen mit der [Schokogussmethode für Faule](#) einen Schokoladenüberzug mit bunten Streuseln verpassen.

Nährwerte für den gesamten Kuchen:*

4652 kcal, 126.5 g Eiweiß, 300.3 g Kohlenhydrate - davon 274.3 g Zucker, 323.5 g Fett - davon 52 g gesättigt, 1.1 g Natrium

* Die Angaben gelten für meine Version mit 125 g gemahlene Mandeln, 125 g gemahlene Haselnüsse und 100 g Vollmilch-Kuvertüre.