



Nusskuchen

Torte Durchmesser 20 cm

130 Mandelstifte
190 gr Pinienkerne grob gehackt
130 Kokosnussraspeln
200 gr Korinthen
1 TL Lebkuchengewürz
50 gr Kakaopulver
1 TL Zimt gemahlen
250 gr Milkschokolade
Gehackt
100 gr Honig
180 gr Konfitüre
(je nach Geschmack)
60 gr Butter

Eine Springform mit 20 cm Durchmesser ausbuttern und mehlen.

Mandeln, Nüsse, Korinthen und Kokosraspeln in eine Schüssel geben. Kakao, Lebkuchengewürz und Zimt darüber sieben und alles mischen.

Schokolade, Honig, Konfitüre und Butter in einer Pfanne mischen und bei schwacher Hitze so lange rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse unter die Nussmischung rühren und in die vorbereitete Springform geben und gut andrücken. Im Umluftofen bei 160 Grad 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Glasur:

150 gr Milkschokolade,
Geschmolzen
30 gr Butter

Für die Glasur die Schokolade und die Butter in einer Schüssel glattrühren. Den Kuchen damit überziehen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam