

## Tiroler Kuchen

### Zutaten:

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Teelöffel Zimt
- 200 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- 125 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- Schnee von 6 Eiweiß
- 200 g Schmelzschokolade (Noisette)

### Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die Gewürze, die Nüsse oder Mandeln, das mit Backpulver vermischte, gesiebte Mehl, den Eischnee und ganz zuletzt die in kleine Stücke geschnittene Schokolade darunter. Man füllt den Teig in die gefettete Gugelhupf oder mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform und bäckt den Kuchen bei ca. 180 Grad etwa 1 ¼ Stunden.