

Nuss-Schoko-Kuchen an Weihnachten



Zutaten

- 250 g Butter
- 150 g Vollrohrzucker
- 5 Eier
- 1 Bio-Orange
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 60 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Kakaopulver
- 500 g Dinkelmehl Type 1050
- 75 ml Milch nach Bedarf
- 1 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker

Zubereitung

Küchengeräte

1 Backblech, 1 Rührschüssel, 1 Handmixer

Zubereitungsschritte

- 1.** Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Orange waschen, trocken reiben und die Schale abreiben, den Saft auspressen. Den Orangenabrieb und den -saft ebenfalls unterrühren. Die Haselnüsse und das mit Backpulver, den Gewürzen, gehackter Schokolade und dem Kakaopulver vermischte Mehl unterziehen. Nach Bedarf etwas Milch für einen festen, aber streichfähigen Teig ergänzen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas. Stufe 3-4) ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
- 2.** Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 3.** Etwa 6 Sterne in verschiedener Größe ausstechen oder -schneiden (ca. 22-6 cm). Die Sterne mit abnehmender Größe aufeinandersetzen. Mit Puderzucker bestäuben und den kleinsten Stern darauf setzen.