



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für Springform Durchmesser 20 cm\*

### **Schoko-Walnuss-Kuchen**

125 g Walnusskerne  
110 g Zartbitterschokolade  
125 g Butter  
2 Eier  
80 g Zucker

Ofen auf 150°C vorheizen. Boden und Rand einer Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen und einfetten. Walnusskerne und die Schokolade mittelfein zerkleinern. Eiweiß und Eigelb trennen. Gesamte Butter mit 55 g Zucker schaumig rühren und die Eigelb langsam einrühren. Zerkleinerte Walnuss-Schokolade-Mischung unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker langsam zugeben und weiter schlagen bis der Eischnee schnittfest und glänzend ist und diesen nach und nach unter den Teig heben.

Den Teig in die Springform geben, Oberfläche glatt streichen und für etwa 45 – 55 Minuten backen. 5 – 10 Minuten im Ofen abkühlen lassen, dann aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig erkalten lassen.

\*Für eine Springform mit 28 cm Durchmesser die Zutaten verdoppeln.

### **Weinempfehlung**

Elysium Black Muscat, Quady Winery

Nach: <https://www.kochen-ist-jazz.de/der-kuchen-ohne-mehl-schoko-walnusskuchen/>