

Hier und heute

Nusskuchen mit Schokostückchen und Zimtglasur

Konditormeister Marcel Seeger verleiht seinem Nusskuchen mit Schokostückchen und Zimtglasur eine perfekte Kombination aus Saftigkeit, Nussaroma und zarter Süße.

Rezept

Nusskuchen mit Schokostückchen und Zimtglasur

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Nusskuchen

- 200 g Butter weich
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 6 g Backpulver
- 80 g Vollmilchschokolade, gehackt
- 80 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 100 g Haselnüsse gehackt (alternativ gehackte Mandeln)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring oder eine Springform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver, den beiden Schokoladensorten und den Haselnüssen gut vermischen. Anschließend die Mehlmischung unter die Buttermasse geben und alles vorsichtig zu einem glatten Rührteig verbinden. Den fertigen Rührteig in die vorbereitete Backform füllen und dann im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen in der Backform auskühlen lassen und dann die Backform vorsichtig losschneiden und abheben.

Zutaten für Zimtglasur

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 10 ml Wasser
- 150 g Fondantglasur
- 10 g Zimt, gemahlen

Zubereitung

Die Marmelade mit dem Wasser aufkochen, die Kuchenoberfläche damit bepinseln und fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Fondantglasur unter Rühren in einem Topf auf Körpertemperatur erwärmen (36 °C) und dann den gemahlene Zimt unterrühren. Die Kuchenoberfläche mit der Zimtglasur gleichmäßig bestreichen und die Glasur anschließend trocknen lassen.

Tipps: Wer mag, kann noch zusätzlich etwas gemahlene Zimt auf die noch leicht feuchte Glasur sieben.

Ganze Haselnüsse auf noch feuchter Glasur aufbringen.