



Tiroler Grünkernkuchen



 **Arbeitszeit:** ca. 15
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 60
Minuten

 **16 Stücke**

 **Schwierigkeit:** Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 225g Grünkernmehl
- 1 EL Weinstein-Backpulver
- 200g Butter
- 200g Rohrzucker
- 6 Eier
- 250ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt gemahlen (optional)
- 1 TL Zitronenschale gerieben
- 100g Mandeln gemahlen
- 100g Feine Bitter Kuvertüre zum Bestreichen

Zubereitung

Beginne damit, die 6 Eier sorgfältig zu trennen. Die Eigelbe vermischst du anschließend mit der weichen Butter, dem Zucker, einer Prise Salz, Zimt und dem frisch geriebenen Zitronenschalenabrieb. Diese Mischung schlägst du für etwa 5 Minuten auf höchster Stufe mit deiner Küchenmaschine, bis sie schön cremig und luftig ist.

In einer separaten Schüssel vermengst du das Grünkernmehl und die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver. Diese trockenen Zutaten siebst du dann über die Eier-Butter-Mischung und gibst sie löffelweise abwechselnd mit der Milch dazu. Rühre alles vorsichtig unter, bis ein homogener Teig entsteht.

Schlage in einer sauberen Schüssel die Eiweiße steif und hebe sie behutsam unter den Teig, um die Luftigkeit zu bewahren.

Fette eine eckige Backform (etwa 30 cm lang) gut ein und gieße den Teig hinein. Das Ganze kommt in den vorgeheizten Ofen bei 180°C und darf dort für ungefähr eine Stunde backen, bis der Kuchen goldbraun ist und beim Stäbchentest nichts mehr kleben bleibt.

Nach dem Abkühlen kannst du den Kuchen mit geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre überziehen, um ihm den letzten Schliff zu verleihen. Viel Freude beim Backen!

