



Tiroler Grünkernkuchen



Arbeitszeit: ca. 30 Min.



Koch- & Backzeit: ca. 60 Min.



1 Kuchen



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
- Etwas Zitronenschale gerieben
- 100g Mandeln gemahlen
- 100g Feine Bitter Kuvertüre

Zubereitung

Zuerst die 6 Eier trennen. Die Eigelbe mit der weichen Butter, dem Zucker, dem Salz, Zimt und Zitronenschalenabrieb 5 Minuten mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe schlagen.

Das Grünkernmehl mit dem Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der Milch unterrühren. Die Feine Bitter Kuvertüre raspeln und mit den gemahlenden Mandeln ebenfalls unterrühren. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

In eine gefettete runde Backform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.

