



Italienischer Schokoladen-Nusskuchen

Zutaten: 150 gr. Schokolade (zerkleinern)
150 gr. gemahlene Haselnüsse oder 1/2 Mandeln u. 1/2 Nüsse
6 Eier
200 gr. Zucker
175 gr. Butter
100 gr. Mehl
1 Backpulver
2 Esslöffel Marsala oder Amaretto

(zum Bestreichen bittere Kuvertüre oder nur Puderzucker zum Bestäuben)

Die 6 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und dann zu der Eigelbmasse alle anderen Zutaten mischen.

Eiweiß sehr steif schlagen und leicht unterheben.

Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) 45 Minuten in einer gut mit Butter ausgestrichenen Glasform backen.