

Low Carb Nusskuchen ohne Mehl

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 40 min

Zeit insgesamt: 55 min

Zutaten für einen Gugelhupf:

6 Eier, getrennt (zimmerwarm)

1 Prise Salz

70 g Butter/Palmin/Kokosöl

1 Prise gemahlene Vanille

100 g Xylit

1 Prise Zimt

100 g Haselnüsse gemahlen

300 g Mandeln gemahlen

2 TL Backpulver

3 EL Milch (zimmerwarm)

Für die Glasur:

80 g Schokolade, mind. 80 %

20 g Palmin/Butter

eine Handvoll Nüsse

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät oder Küchenmaschine mit Schneebesens

Gugelhupfform

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Fett einpinseln.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Fett (Butter/Palmin oder Kokosöl) leicht erwärmen und mit Vanille und Xylit cremig rühren. Die Eigelbe hinzugeben und cremig aufschlagen. Haselnüsse, Mandeln, Zimt und Backpulver vermischen und zur Eier-Butter Masse geben. Zusammen mit der Milch zügig verrühren. Das Eiweiß auf drei Male unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und auf der mittleren Ebene des Backofens für etwa 40 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Kuchen 5 min in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen. Währenddessen die Schokolade zusammen mit dem Palmin/Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Nüsse grob hacken. Die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel über dem Kuchen verteilen und mit den Nüssen dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥