

# Tiroler Schokoladenkuchen

## Zutaten:

200 g Butter / Margarine

200 g Zucker (Ich nehme Rohrzucker)

6 Eier

125 g Mehl (Ich nehme Dinkelmehl 630 oder 1050)

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

200 g Schokolade (Ich nehme entweder Nikoläuse bzw. Osterhasen oder Schokostreusel)

1 Prise Salz

1 TL Zitronenschale gemahlen oder abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Nach Belieben 1 gestrichener Teelöffel Zimt und / oder 1 Schuss Rum

## Zubereitung:

Butter / Margarine schaumig rühren, löffelweise Zucker und nacheinander die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver vermischt, gemahlene Nüsse und Geschmackszutaten unterrühren. Kleingeschnittene Schokolade / Schokostreusel unterrühren.

Teig in eine gefettete Kastenform geben. Es empfiehlt sich, den Boden (und damit teilweise die schmalen Seiten) mit Backpapier auszukleiden. Ich nehme eine Kastenform mit 30 cm Länge.

Bei 175° C Heißluft ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe). Wenn er oben zu dunkel werden droht: Mit Alufolie oder Backpapier abdecken.