

## Nusskuchen alla Petrine



### Zutaten für 8 Personen

Für den Teig:

- 250 g weiche süßrahm Butter
- 6 Eier, getrennt
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Pkt. Backpulver
- 1 Tasse (250 ml) Milch
- 400 g gemahlene/gehackte Nüsse  
(Haselnüsse oder Mandeln, gerne auch gemischt)

Für den Guss:

- 1 Tafel (200 g) dunkle Kuvertüre

### Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und den 6 Eigelben schaumig rühren. Das Mehl vorab mit dem Backpulver mischen und anschließend unterrühren. Die Milch dazugeben und alles gut verrühren. Danach die Nüsse untermischen. Die 6 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (per Hand wird es besser als mit der Maschine, ist einfach mehr Liebe drinnen) und unter die Masse ziehen. Eine Kuchenform von 26-28 cm Durchmesser gut einfetten und mit Mehl ausstreuen (wichtig, der Kuchen klebt sonst leicht an der Form fest).

Bei 200° (Umluft 180°) ca. 50 Minuten backen. Evtl. zum Schluss mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem eingestochenen Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.

Den Kuchen ca. 10 Minuten auskühlen lassen bevor man ihn aus der Form nimmt. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und den vollständig ausgekühlten Kuchen damit überziehen.