

Tiroler Teekuchen

>>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	200 g	Butter
	150 g	Zucker
	6	Eigelb
	1 TL	Zimt
	Schuss	Cointreau
(2)	200 g	Blockschokolade (verlaufen)
(3)	200 g	gemahlene Mandeln
	125 g	Mehl
	1 TL	Backpulver
(4)	6	Eiweiß
	1 Prise	Salz
	100 g	Zucker
(5)	1	Kakao Glasur

>>> Zubereitung



Die Zutaten **(1)** in eine Schüssel (S1) geben und mit einem Mixer verrühren. Die verlaufene Blockschokolade **(2)** dazugeben und mit dem Mixer unterrühren. Die Zutaten **(3)** in die Schüssel geben. Alles gut mit dem Mixer verrühren.

Die Zutaten **(4)** in eine Schüssel (S2) geben und mit dem Mixer zu Eischnee schlagen.

Den Eischnee in Schüssel (S1) geben und mit einem Schneebesen unterheben.

Den Teig aus Schüssel (S1) in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte 26er Form geben. Auf den Teig etwas Öl geben und den Teig einritzen.

Den Kuchen ca. 60 bis 70 Minuten bei 170° C (Heißluft) im vorgeheizten Ofen backen und nach dem Erkalten mit der Kakao Glasur **(5)** bestreichen.

