Artikel vom 12.02.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 05:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdnuss-schokoladen-kuchen

Erdnuss-Schokoladen-Kuchen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Stücke):

Teig:

4 Eier

4 EL Wasser

130 g Zucker

1 P Vanillezucker

1 Prise Salz

70 g Mehl

1 TL Backpulver

60 g Speisestärke

20 g Kakaopulver

Füllung:

300 g Zucker

150 g Butter

150 ml Milch

300 g Erdnüsse, gesalzen und geröstet

Garnitur:

150 g Zartbitterschokolade

60 g Dessertsauce Schokolade

6 EL Milch

einige Erdnüsse, gesalzen und geröstet

Zubereitung: Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakao in eine Schüssel geben und vermischen, über die Eimischung sieben und mit einem Gummischaber sorgfältig verrühren. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und circa 25 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Boden herausnehmen, aus der Springform lösen und erkalten lassen. Zucker und Butter in eine beschichtete Pfanne geben und unter Rühren hellbraun schmelzen. Milch vorsichtig dazugeben und einige

Minuten zu einer sämigen Masse kochen. Vom Herd nehmen, die Erdnüsse daruntermischen. Den Boden in der Mitte waagrecht durchschneiden. Den Tortenboden auf eine Platte legen und den Tortenring drum stellen. Die Füllung noch warm darüber verteilen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und mindestens 60 Minuten, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring entfernen, Schokolade grob hacken und mit Dessertsauce und Milch in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Sorgfältig alles miteinander verrühren und auf den Kuchen verteilen. Mit einer Handvoll Erdnüsse beliebig verzieren.

Nadine Hörster