Artikel vom 10.01.2024 · Ausgedruckt am 22.11.2026, 02:37 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nuss-schoko-kuchen

Nuss-Schoko-Kuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 1 Kastenform):

Teig:

150 g Butter,

50 g gehackte Haselnüsse,

50 g gemahlene Haselnüsse,

100 g gehackte Zartbitterschokolade,

175 g Zucker,

4 Eier (Größe M),

150 g Mehl,

2 TL Backpulver,

1 P Schokoladen-Puddingpulver,

50 ml Milch,

1/2 TL Zimt.

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form,

Kuchenglasur oder Zartbitterschokolade,

gehackte gebrannte Nüsse als Dekoration.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform fetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Für den Teig Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und unterrühren. Den Teig in die Kastenform füllen und circa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen. Danach mit der Kuchenglasur überziehen und dekorieren.

Julia Ernsting