Artikel vom 21.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 19:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nutellakuchen

Nutellakuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 Gläser á 160 ml):

90 g Vollmilchschokolade

100 g Nutella

120 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

1 P Vanillezucker

200 g Mehl

75 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver

Außerdem:

Butter, um die Gläser einzufetten

1 EL Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Vollmilchschokolade schmelzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gläser einfetten. Butter, Nutella und Eier verrühren. Die geschmolzene Schokolade zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker unterrühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Die Gläser zu ¾ befüllen und circa 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Unter die Gläser auf das Blech Backpapier legen, falls der Teig beim Backen zu stark aufgeht.

Julia Ernsting