

## Rezept

# Nuss-Schokokuchen

Ein Rezept von Nuss-Schokokuchen , am 18.12.2025

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Milch
<b>300 g</b> Mehl	<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>100 g</b> Schokoraspel	<b>1 Pck. Backpulver</b> Backpulver
<b>200</b> Haselnussguss	<b>2 EL</b> Schokoraspel zum Bestreuen
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Milch unter Rühren dazugeben. Das Mehl mit den Nüssen, den Schokoraspeln und dem Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und rasch unter die Eiermasse rühren. Den Teig anschließend in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen (unten) 45 – 50 Min. backen.
2. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Haselnussguss in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit dem Guss überziehen. Zum Schluss die Schokoraspel über den Guss streuen und den Guss bis zum Servieren trocknen lassen.