

Rezept

## Rübli-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Rübli-Schoko-Kuchen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>300 g</b> weiße Kuvertüre	<b>500 g</b> Möhren
<b>8</b> zimmerwarme Eier (Größe M)	<b>300 g</b> Zucker
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>2 TL</b> Zimtpulver
<b>300 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>50 g</b> Semmelbrösel
<b>150 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Backpulver

Butter und Semmelbrösel für das Backblech

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 395 kcal

### Zubereitung

1. 150 g Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Möhren putzen, schälen und fein reiben. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Eier trennen. Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Butter und übrigen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Kuvertüre, Zimtpulver und Möhren ebenfalls unterrühren. Nüsse, Semmelbrösel, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter die Masse rühren. Eischnee behutsam unter den Teig heben.
3. Teig auf das Blech geben, mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Übrige Kuvertüre hacken, in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit bestreichen.