

## Rezept

# Schoko-Beeren-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Beeren-Kuchen, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)	<b>5</b> Eier (M)
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>175 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>2 EL</b> Mehl
<b>1 EL</b> Kakaopulver	<b>250 g</b> frische Heidelbeeren
1-2 EL Zucker zum Bestreuen	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade in eine Schüssel bröckeln und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann lauwarm abkühlen lassen. Die Form einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe, Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Haselnüsse, Mehl, Kakaopulver und Schokolade unter die Eier-Butter-Masse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Heidelbeeren abspülen und trocken tupfen. Zwei Drittel der Heidelbeeren darauf verteilen. Im Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
4. Die übrigen Beeren auf den Kuchen geben. Den Kuchen weitere 15 Min. backen, dann herausnehmen, auskühlen lassen und mit Zucker bestreuen.