Rezept

Schoko-Kuchen mit Ferrero Rocher

Ein Rezept von Schoko-Kuchen mit Ferrero Rocher, am 08.09.2025

Zutaten

- **100 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)
- **100 g** Zucker
- **1 TL** Backpulver
- **100 g** weiche Butter
- **3** Eier (M)
- **45 g** Mehl
- **8** knusprige Nuss-Pralinen (z.B. Ferrero Rocher)

Außerdem:

- kleine eckige Backform (20 × 20 cm)
- Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Verknuspern: 6 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 29 g F, 7 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Backform einfetten. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.

2. Die Eier mit Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Die Schoko-Butter dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

3. Den Schoko-Teig in die Backform geben. Die Nuss- Pralinen darauf verteilen und in den Teig drücken. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.