

Rezept

# Schokokuchen

Ein Rezept von Schokokuchen, am 14.07.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Zartbitterschokolade	<b>150 g</b> Butter
<b>150 g</b> brauner Zucker	<b>200 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>6 EL</b> Mehl	<b>5</b> Eier (Größe M)
<b>200 g</b> Magerquark	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
Butter und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von ca. 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade und die Butter über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze zerlassen. Den Zucker mit den Haselnüssen und dem Mehl mischen.

---

2. Die Eier mit der geschmolzenen Schokoladen-Butter verrühren. Mehl und gemahlene Nüsse unterrühren.

---

3. Den Quark mit dem Vanillezucker glatt rühren. Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Den Schokoladenteig in die Form geben. Die Quarkcreme in Tupfen auf dem Teig verteilen. Den Schokokuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40–45 Min. backen.