Rezept

Schokoladen-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Nuss-Kuchen, am 23.09.2025

Zutaten

75 g	Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)
100 g	Zucker
60 g	Mehl
100 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Rum (nach Belieben)
100 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	weiche Butter
3	Eier
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Fett und Semmelbrösel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 20 cm Länge (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Schokolade grob raspeln.

2. Weiche Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben und weiterrühren.

3. Eier trennen. Dabei das Eiweiß in eine zweite Rührschüssel geben und beiseite stellen. Eigelb nach und nach unter die Buttermasse rühren. Backofen auf 175° vorheizen.

4. Mehl und Backpulver mischen und auf die Ei-Butter-Masse sieben. Geraspelte Schokolade und Haselnüsse dazugeben und alles gut verrühren.

5. Eiweiße und Salz zu steifem Eischnee schlagen und nach Belieben mit dem Rum behutsam unter den Teig ziehen.

6. Die Form gründlich einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Herausnehmen, einige Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

7. Die Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad bei milder Hitze schmelzen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.