Rezept

Schokoladenkranz

Ein Rezept von Schokoladenkranz, am 25.05.2025

Zutaten

100 g	Bitterschokolade (70% Kakaomasse)
125 g	Zucker
2	Eier
1 EL	Kakao
	Fett und Mehl für die Form
100 g	Sahne
100 g	Butter
4 EL	ganze Haselnusskerne
2	gestrichene EL Mehl
1 Prise	Salz
125 g	Bitterschokolade (70% Kakaomasse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 18 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 200° vorheizen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker unterrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen. Die Haselnüsse auf einem Backblech im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 8-10 Min. rösten, bis die Schalen aufplatzen. Nüsse auf ein Küchentuch geben und damit die Schalen abreiben. 2 EL Nüsse mahlen, den Rest grob hacken.

2. Den Backofen auf 175° zurückschalten. Die Eier unter die Schokomasse rühren. Dann Mehl, gemahlene Haselnüsse, Kakao und Salz zugeben. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter 20 Min. abkühlen lassen und stürzen. Nach dem Auskühlen Schokolade im Wasserbad schmelzen und Sahne unterrühren. Abgekühlt den Kuchen dick damit bestreichen und mit gehackten Nüssen bestreuen.