

Kuchen Backen Rezepte

Schokoladenkuchen Mit Haselnuss

Gattung: Backen, Gebäck, Advent, Weihnachten

| | | | |
|-------------|---------------------------|---------|-------------------------|
| 100 g | Butter | 200 g | Haselnüsse; gemahlen |
| 150 g | Zucker | 100 g | Helle Semmelbrösel |
| 4 mittelgr. | Eier | 1 Teel. | Backpulver; (1) |
| 125 ml | Sahne | 50 ml | Rum |
| 100 g | Milkschokolade; gewürfelt | 1 | Prise/n ;Salz |
| 100 g | Dunkle Schokoladestreusel | 1 | Prise/n Backpulver; (2) |

GLASUR

| | | | |
|---------|-------------------|---------|-------------|
| 160 g | Dunkle Schokolade | 40 g | Butter |
| 4 Essl. | Wasser | 4 Essl. | Puderzucker |

Die Cakeform vollständig mit Backtrennfolie auskleiden. Butter in der Pfanne flüssig machen. Zucker mit Eigelb, Sahne, Milkschokoladewürfeln und Schokoladestreuseln mischen. Der Masse die Haselnüsse, die Semmelbrösel und das Backpulver (1) begeben. Das Ganze mit Rum beträufeln.

Die relativ feste Teigmasse mit der flüssigen Butter geschmeidig rühren. Eiweiss zusammen mit Salz und Backpulver (2) sehr steif schlagen und sorgfältig unter die vorbereitete Masse rühren.

Nun das Ganze in die vorbereitete Cakeform füllen und während etwa 45 bis 50 Minuten (Nadelprobe machen!) auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Den Kuchen bei ausgeschaltetem und offenem Backofen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Sobald der Kuchen ganz ausgekühlt ist, diesen aus der Cakeform heben.

Für die Glasur, die dunkle Schokolade zusammen mit dem Wasser im Wasserbad schmelzen. Die Butter beifügen und ebenfalls schmelzen. Puderzucker dazugeben und alles glattrühren. Die Glasur mittels eines Messerrückens oder eines Pinsels sofort über den Kuchen verteilen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Eingepackt in einer Folie ist dieser Kuchen im Kühlschrank ohne weiteres eine Woche haltbar. Überhaupt ist er, kalt genossen, eine Köstlichkeit.