

Nussiger Schokoladenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Zartbitter-Schokolade, 6 Eier, 200 gr weiche Butter, 150 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillzucker, 200 gr gemahlene Haselnüsse, 150 gr Mehl, 50 gr Speisestärke, 2 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Schokoladenpudding, 2 Esslöffel Rum, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Eine Napfkuchenform ausbuttern und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Zubereitung:

Die Schokolade reiben. Eier trennen und die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelbe nacheinander zugeben und alles zusammen schaumig rühren. Die Nüssen mit dem Mehl, der Schokolade, der Stärke, dem Backpulver und dem Puddingpulver vermengen und die Mischung mit dem Rum und dem Eischnee unterheben. Den Teig in die Form einfüllen und 1 Stunde backen.
Gutes Gelingen!