

Schneller Haselnuss-Schoko-Kuchen

etwa 12 Stücke  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

125 g Butter
150 g Zartbitterschokolade,
gehackt
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
50 g Haselnüsse, gemahlen
60 g Mehl
3 Eigelb
3 Stk. Eiweiss

Dekoration:

Schokoladenpulver

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Die gehackte Schokolade beifügen und unter Rühren schmelzen lassen. Zucker, Vanille Zucker und Haselnüsse daruntermischen. Mehl und Eigelb hinzufügen. Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse ziehen.

Teig in die Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 35 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.



Dr. Oetker AG/SA

- ③ **Dekoration:**
Den Kuchen mit Schokoladenpulver bestreuen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53