



Saftiger Haselnuss-Schoko-Kuchen

Zeit gesamt
1h 35min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	125 g
Eier	6 St.
Butter	300 g
Salz	
Zucker	280 g
Haselnusskerne, gemahlen	350 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade fein hacken, Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Butter, Salz und 250 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen. Schokolade und Haselnüsse unterheben.
2. In einer weiteren Schüssel Eiweiß mit Vanillinzucker und übrigem Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Langsam unter den Teig heben, sodass eine glatte, luftige Masse entsteht. Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und Teig hineingeben.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 80 Min. backen. Die letzten 20 Min. mit Alufolie bedecken, sodass die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Saftigen Haselnuss-Schoko-Kuchen abkühlen lassen. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen und mit dem saftigen Haselnuss-Schoko-Kuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Haselnuss-Schoko-Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	443 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	35 g