



Schoko-Nuss-Kuchen

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	230 g
Zucker	200 g
Salz	
Eier	4 St.
Haselnusskerne, gemahlen	70 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 EL
Kakaopulver	1 EL
Milch	125 ml
Schokolade, Zartbitter	200 g
Schlagsahne	200 g
Honig	1 EL
Wildpreiselbeeren	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g weiche Butter, Zucker und Salz mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen sehr cremig rühren. Eier einzeln zufügen und jeweils gut unterrühren. Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
2. Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm lang) füllen und im Backofen ca. 45 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Inzwischen Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne, übrige Butter und Honig aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Topf auf ein Eisswasserbad setzen und ca. 60 Min. abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren, bis die Masse streichfähig ist.
4. Kuchen waagerecht einmal durchschneiden. Preiselbeeren auf den unteren Boden streichen, zweiten Boden aufsetzen. Kuchen mit Schokocreme bestreichen und Schoko-Nuss-Kuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g