



## NUSSKUCHEN SAFTIG SCHOKOLADIG / SONNTAGS KLASSIKER



Dieser Nusskuchen ist ein echter Klassiker! Der schnelle Rührteig wird mit wenig Mehl zubereitet. Dafür werden geriebene Haselnüsse und Schokoladenstreusel untergerührt. Diese machen den Kuchen super saftig, locker und schokoladig. Durch das Fett in den Nüssen bleibt der Kuchen auch über mehrere Tage frisch und weich. Zum Dekorieren kann der Kuchen entweder mit süßem Schnee bestreut oder mit geschmolzener Schokolade und Krokant bestrichen werden. Perfekt passend zu einer Tasse Tee oder Kaffee oder mit geschlagener Sahne.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**55 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

### TEIG

Schlage die Butter gemeinsam mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz 4-5 Minuten weißcremig. Rühre dann die Eier nacheinander ein. Lasse jedes dabei etwa 30 Sekunden einrühren, damit der Teig nicht gerinnt. Mahle in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein und röste sie in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittelhoher Hitze 3-4 Minuten an, bis sie lecker duften. Lasse sie dann vollständig abkühlen. Mische das Mehl mit dem Backpulver und Zimt. Rühre die Zutaten dann gemeinsam mit der Milch, den Streuseln und den Haselnüssen unter. Fette eine Guglhupfform mit Backtrennspray oder Butter und streue die Form mit den Semmelbröseln aus. Diese verhindern das Ankleben des Teiges an der Form und der Kuchen löst sich besser. Fülle den Teig in die Form und verteile ihn. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für 55 Minuten. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn komplett abkühlen. Stürze ihn erst dann aus der Form heraus.

### DEKORATION

Hacke oder reibe die Kuvertüre fein. Schmilz davon zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Bad herunter und rühre das restliche Drittel und auch das Kokosöl unter. Gib die Kuvertüre in eine Dekorierflasche und lasse die Schokolade am Kuchen herunterlaufen. Alternativ kannst du auch einen Spritzbeutel oder einen Löffel verwenden. Streue das Krokant über die Schokolade und lasse die Kuvertüre zum Servieren festwerden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### TEIG:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 6** Eier
- 250 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 200 g** Schokoladenstreusel
- 125 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 1 TL** Zimt
- 1 EL** Milch
- 25 g** Semmelbrösel

### ZUM FERTIGSTELLEN:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 20 g** Kokosöl
- 50 g** Haselnusskrokant