

SAFTIGER SCHOKOLADEN-NUSS-KUCHEN



Für alle, die Schokolade und Nuss lieben, ist dieser Kuchen ein MUSS. Er ist sehr schnell gemacht und schmeckt super lecker. Vor allem ist er total saftig und kein bisschen trocken. Zum Abmessen der Zutaten braucht ihr außerdem keine Waage. Als Messbecher wird der leere Schmand-Becher verwendet, dessen Inhalt Bestandteil des Teiges ist. Also auch ein guter Kuchen, den man mal woanders machen kann, wo es keine besonderen Küchengeräte hat.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 11 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C O/U vor. Fette und Mehle eine Kastenkuchenform.

TEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker und Vanilleextrakt 4-5 Minuten schaumig. Rühre dann den Schmand und das Öl kurz ein. Mahle die Haselnüsse fein und hebe sie gemeinsam mit dem Mehl, Backpulver und Kakao unter die Eiermasse. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig in die Kastenkuchenform und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 60-65 Minuten. Nimm ihn dann aus dem Ofen, lasse ihn etwa 15 Minuten in der Form auskühlen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter. Decke ihn mit einem Tuch ab und lasse ihn vollständig auskühlen.

DEKORATION

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel dann herunter und rühre das restliche Drittel ein.

Übergieße den Kuchen nun mit der flüssigen Schokolade. Lasse sie vor dem Verzehr komplett fest werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 4 Eier
- 1 Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Schmand
- 1 Sonnenblumenöl
- 1 Nuss
- 1 Mehl
- 1 Kakao
- 1.5 TL Backpulver

ÜBERZUG :

- 150 g Zartbitterkuvertüre