

SCHOKOLADENKUCHEN MIT KAMELLOSSE UND NUSS-TOPPING



Saftiger und zarter Schokoladenkuchen mit flüssiger Karamellsoße und gerösteter Nussmischung.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und dem Vanilleextrakt in 1-2 Min. cremig. Rühre die Eier nacheinander ein. Schmelze inzwischen die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad. Rühre den Espresso und die Schokolade in den Teig ein. Mahle die Mandeln ggf. fein. Verrühre Backpulver, Mehl und Kakao und rühre es gemeinsam mit den gemahlenden Mandeln in den Teig. Fette eine Gugelhupfform mit Backtrennspray und bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig ein, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 175 °C O/U für ca. 45-50 Min.

Lasse den Kuchen für ca. 5 Min. in der Form abkühlen und stürze ihn anschließend auf ein Kuchengitter. Decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse ihn komplett erkalten.

ZUBEREITUNG KAMELLOSSE

Verrühre für die Karamellsoße den Zucker mit dem Wasser und lasse sie in einem großen Topf so lange kochen, bis der Sirup karamellfarben ist. Aufpassen, da die Farbe schnell dunkel wird! Lösche ihn mit der zimmerwarmen Sahne ab, füge Salz hinzu und lasse es so lange köcheln, bis die Karamellsoße eindickt. Rühre die Butter ein und lasse die Karamellsoße etwas abkühlen, damit sie eindickt.

KUCHEN FERTIGSTELLEN

Hacke die Nüsse und Mandeln grob und röste sie dann in einer Pfanne ohne Fett, bis sie Farbe bekommen. Lasse sie abkühlen.

Verteile nun die Karamellsoße über dem Kuchen. Setze den Kuchen dafür am besten auf ein Abtropfgitter und stelle darunter ein tiefes Blech, damit die Arbeitsfläche sauber bleibt.

Verteile die Nüsse darüber und dekoriere ihn ggf. nochmals mit Karamellsoße.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Den Kuchen nicht mit zu viel Karamellsoße übergießen, sondern die restliche Soße zum Anrichten verwenden.

TEIG FÜR 1 GUGELHUPF-FORM (24 CM):

- 250 g** Butter
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 6** Eier
- 1** abgekühlter Espresso
- 200 g** Zartbitterschokolade
- 200 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 1** Backpulver
- 100 g** Mandeln, ganz oder gemahlen

KAMELLOSSE:

- 200 g** Zucker
- 100 ml** Wasser
- 300 g** Sahne
- 1 Pr.** Salz
- 2 EL** Butter
- 150 g** Nussmischung (ganze, gehobelte und gehackte Mandeln, Haselnüsse, Macadamianüsse, usw.)

SCHOKOLADENKUCHEN MIT KARAMELLSOSSE UND NUSS-TOPPING

