

Schokoladenkuchen

Zutaten | 20 Stück

Teig

150 g	Semmelbrösel
3 EL	Rum
300 g	Schokolade gemahlen (Vollmilch und Zartbitter gemischt)
300 g	Haselnüsse gemahlen
300 g	Zucker
300 g	weiche Butter
10	Eier

Guss

200 g	Kuvertüre
-------	-----------

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 50 Min,

Zubereitung:

- Den Backofen auf 140°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Die Schokolade mahlen.
- Semmelbrösel und Rum in einer Schüssel vermischen.
- Die Butter mit dem Zucker und den Eiern mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren.
- Gemahlene Schokolade, Haselnüsse und Semmelbrösel zugeben und unterrühren.
- Den Teig auf ein gefettetes Backblech mit Rand geben und bei 140°C ca. 50 Minuten backen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Tipp:

Der Kuchen ist sehr saftig und hält sich sehr gut!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 113,7 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
459 kcal	30,7 g	359 g	9,1 g	82 mg