



Ein herrlich normaler Schoko-Haselnuss-Mandel-Kuchen

Description

Ach, Kuchen ist mir einfach die liebste SÄ¼Äÿigkeit von allen. Trotz [Eis](#), [Pudding](#), [Cookies](#)... Ein richtiger Kuchen mit vernÄ¼nftigen StÄ¼cken (und keine Mini-Gugl oder sonstige Spielereien öÿ) ist nicht zu Ä¼bertreffen, wenn es am Wochenende etwas Leckeres geben soll. Noch besser, wenn es ein nussiger Schokokuchen ist. Denn NÄ¼sse und Schokolade gehen bekanntlich *immer*.

Das Rezept hier habe ich aus meinem neuesten Backbuch-SchÄ¼tzchen „Mehr Schokolade!“ von Trish Deseine. Ein Reizkauf, den ich beim letzten StÄ¼ßern in der Buchhandlung tÄ¼tigte öÿ€ .



Ä¼r den Kuchen

Schokoladiger
Nusskuchen



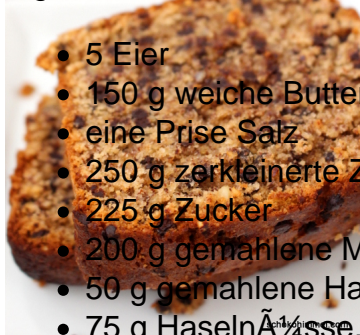
Schoko-Haselnuss-Mandelkissen

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

...nussiger Schokokuchen

Ingredients



- 5 Eier
- 150 g weiche Butter
- eine Prise Salz
- 250 g zerkleinerte Zartbitterschokolade (oder Schokotropfen)
- 225 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln (ich hatte welche mit Haut, deswegen ist der Teig recht dunkel)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Haselnüsse, grob gehackt

Haselnüsse, grob gehackt

150 g weiche Mandeln,
Schokolade, Backpulver

Instructions

1. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen (oder sorgfältig fetten und mehlen). Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter schaumig schlagen, bis die Masse ca. das doppelte Volumen hat. Dann alle restlichen Zutaten – außer den Eiweißen! – dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten (ich fand ihn recht bräunlich).

3. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und mit dem Teigschaber unter den Teig heben (der dadurch schön glatt wird).
4. Den Teig in die Kastenform füllen und 50-60 Minuten backen. Er bräunt recht stark – am Ende der Backzeit also ggf. mit Alufolie abdecken.
5. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form befreien und genießen. Wer mag, glasiert zuvor noch mit Schokolade – das habe ich mir mal gespart öÿ™, .

Serving size: 30 cm-Kastenform

Notes

Im Originalrezept sind es 250 g gemahlene Mandeln. Aus Gründen der Resteverwertung habe ich 200 g Mandeln + 50 g gemahlene Haselnüsse genommen.

Ein schöner Klassiker, dieser Schokokuchen. Nussig, schokoladig, saftig und irgendwie angenehm unaufgeregt, ohne Chichi. Perfekt für einen gemütlichen Kaffee-Kuchen-Nachmittag auf der Couch.

Lasst es euch schmecken! Und versucht auch mal den [Schoko-Nuss-Toffee-Kuchen](#)...

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Hasel
2. Kasten Kuchen
3. Kuchen
4. Mandeln
5. Nusskuchen
6. Schokokuchen
7. Schokoladenkuchen

Date Created

28. August 2016

Author

schokohimmel

default watermark