



# Schoko-Nuss-Kuchen

Zeit gesamt  
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit  
🕒 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Butter                   | 230 g  |
| Zucker                   | 200 g  |
| Salz                     |        |
| Eier                     | 4 St.  |
| Haselnusskerne, gemahlen | 70 g   |
| Weizenmehl, Type 405     | 200 g  |
| Backpulver               | 1 EL   |
| Kakaopulver              | 1 EL   |
| Milch                    | 125 ml |
| Schokolade, Zartbitter   | 200 g  |
| Schlagsahne              | 200 g  |
| Honig                    | 1 EL   |
| Wildpreiselbeeren        | 200 g  |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g weiche Butter, Zucker und Salz mit Hilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens sehr cremig rühren. Eier einzeln zufügen und jeweils gut unterrühren. Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.
2. Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm lang) füllen und im Backofen ca. 45 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.
3. Inzwischen Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne, übrige Butter und Honig aufkochen, vom Herd nehmen und Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Topf auf ein Eiswasserbad setzen und ca. 60 Min. abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren, bis die Masse streichfähig ist.
4. Kuchen waagrecht einmal durchschneiden. Preiselbeeren auf den unteren Boden streichen, zweiten Boden aufsetzen. Kuchen mit Schokocreme bestreichen und Schoko-Nuss-Kuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 353 kcal |
| Kohlenhydrate  | 32 g     |
| Eiweiß         | 6 g      |
| Ballaststoffe  | 3 g      |
| Fette          | 23 g     |