



Schokokuchen mit Haselnüssen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Schokolade, Zartbitter	80 g
Butter	200 g
Eier	4 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Zucker	250 g
Milch	50 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Haselnusskerne, gemahlen	130 g
Kakaopulver	2 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 80 g Schokolade grob hacken. In einer Schüssel 200 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 4 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker und 250 g Zucker abwechselnd zugeben und verrühren. 50 ml Milch einrühren. 200 g Mehl, 130 g gemahlene Haselnüsse, 2 EL Kakaopulver, 1/2 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Grob gehackte Schokolade unter den Teig mischen.
2. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Schokoladen-Haselnuss-Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	492 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	30 g