



Schokoladen-Nuss-Kuchen

Springform 23 cm

Das brauchst du dafür:

- 6 Eier
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Black & White Vanillezucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 140 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 30 g Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt

Füllung:

- 200 g Marillenmarmelade

Glasur:

- 250 g Kuvertüre oder
Schokoladenglasur

So wird's gemacht:

- **Backofen auf 170 °C Ober - /Unterhitze vorheizen.**
- Stoneware rund fetten und mehlen oder mit Brösel austreuen. In die Stoneware ein kleinen Tortenring stellen. (alternative Springform 26 cm Durchmesser mit Loch nehmen oder Kranzform)
- Eier trennen.
- Eiweiß mit Salz steif schlagen.
- Butter mit Zucker und Black & White in der großen Nixe zusammen hellcremig aufschlagen.
- Eigelbe nach und nach zugeben unditerrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen und sieben. Mit den gemahlene Nüssen mischen.
- Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen.
- In der vorbereiteten Form im vorgeheizten Backofen **bei 170 °C Ober-/Unterhitze 55-60 Min. backen** . Stäbchenprobe machen.
- Den Kuchen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter komplett auskühlen lassen

Füllung :

- Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.
- Mit Marillenmarmelade füllen und wieder zusammensetzen.

Glasur:

- Kuvertüre oder Schokoladenglasur schmelzen
- Den Kuchen auf ein Kuchengitter stellen. Glasur über den Kuchen gießen.