

## Lockerer Schoko Nuss Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 20 Portionen

250	Gramm	Butter oder Margarine
4		Ei
250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Nüsse, gehackte oder Mandeln
150	Gramm	Schokoladenraspel
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Schokolade (Blockschokolade, helle oder dunkle, Je nach Geschmack)

### Anleitung:

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die 3 Eigelb dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren. Nüsse und Schokostücke unter den Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Teig in einen gefetteten Gugelhupf oder eine Kastenform geben. Bei ca. 175 Grad 60-70 min backen. Blockschokolade schmelzen. Kuchen abkühlen lassen, stürzen und mit geschmolzener Blockschokolade überziehen! Tipp: Die Blockschokolade können Sie für ca. 10-15 min in einer hitzebeständigen Tasse mit in den Backofen stellen, dann brauchen Sie sie nicht im Wasserbad zu schmelzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten