

Schoko - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Land, Belgien

Zutaten für: 12 Stücke

700	Gramm	Ingwer, kandiert
100	Gramm	Walnusskerne
1	Pack.	Backmischung "Schokokuchen"
125	Gramm	Margarine
3		Eier
4	Essl.	Schlagsahne
1		Orange, unbehandelt, abgeriebene Schale
1		Zitrone, unbehandelt, abgeriebene Schale
		Fett , für die Form
		Mehl, für die Form

AUSSERDEM

100	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
50	Gramm	Pistazien, gehackt
3		Belegkirschen

Anleitung:

Ingwer fein würfeln, Walnusskerne grob hacken. Backmischung nach Packungsanweisung mit Margarine, Eiern und Sahne zubereiten. Orangen- und Zitronenschale mit den Schokoladenstückchen aus der Packung, Walnusskernen und Ingwerstückchen unter den Teig heben.

In eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Kasten- oder Rehrückenform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C, Gas: Stufe 2, Umluft: 150 Grad C) 60-70 Minuten backen

Den Kuchen erst 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und mit der Fettglasur aus der Packung im warmen Wasserbad auflösen. Den Kuchen damit überziehen. Oben und an den Seiten sofort mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Belegkirschen verzieren.

Pro Stück ca. 435 kcal (1827 kJ)

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten (ohne Abkühlzeit)