

## Schokoladen - Haselnuss - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
4	mittl.	Eier
125	ml	Sahne
100	Gramm	Milchschockolade; gewuerfelt
100	Gramm	Dunkle Schokoladestreusel
200	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
100	Gramm	Helle Semmelbroesel
1	Teel.	Backpulver; (1)
50	ml	Rum
1	Spur	Salz
1	Spur	Backpulver; (2)

### GLASUR

---

160	Gramm	Dunkle Schokolade
4	Essl.	Wasser
40	Gramm	Butter
4	Essl.	Puderzucker

### Anleitung:

Die Cakeform vollstaendig mit Backtrennfolie auskleiden. Butter in Der Pfanne fluessig machen. Zucker mit Eigelb, Sahne, Milchschockoladewuerfelchen und Schokoladestreuseln mischen. Der Masse die Haselnuesse, die Semmelbroesel und das Backpulver (1) beigeben. Das Ganze mit Rum Betraeufeln. Die relativ feste Teigmasse mit der fluessigen Butter geschmeidig Ruehren. Eiweiss zusammen mit Salz und Backpulver (2) sehr steif Schlagen und sorgfaeltig unter die vorbereitete Masse ruehren. Nun Das Ganze in die vorbereitete Cakeform fuellen und waehrend etwa 45 Bis 50 Minuten (Nadelprobe machen!) auf der untersten Rille des auf 180GradC vorgeheizten Ofens backen. Den Kuchen bei ausgeschaltetem Und offenem Backofen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Sobald der Kuchen Ganz ausgekuehlt ist, diesen aus der Cakeform heben. Fuer die Glasur, die dunkle Schokolade zusammen mit dem Wasser im Wasserbad schmelzen. Die Butter beifuegen und ebenfalls schmelzen. Puderzucker dazugeben und alles glattruehren. Die Glasur mittels 1 Messerrueckens oder eines Pinsels sofort ueber den Kuchen Verteilen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Eingepackt in einer Folie ist dieser Kuchen im Kuehlschrank ohne Weiteres eine Woche haltbar. Ueberhaupt ist er, kalt genossen, eine Koestlichkeit.