

Schokoladenkuchen mit Nüssen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN		
Butter	g	150
Zucker	g	250
Eier	St.	3 - 4
Salz	Prise	1
Mehl	g	300
Backpulver, gestrichene TL	St.	2
Milch	EL	2 - 3
Haselnüsse	g	150
Schokolade	g	100

VORBEREITEN:

1. Schokolade in Bröckchen schneiden.
2. Nüsse grob mahlen.

ZUBEREITUNG:

1. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen.
2. Die Schokolade und die Nüsse unterheben.
3. Kastenform gut ausfetten, Teig hineinfüllen und backen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	160		60 - 70
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	175		60 – 70
Nachwärme				5 - 10