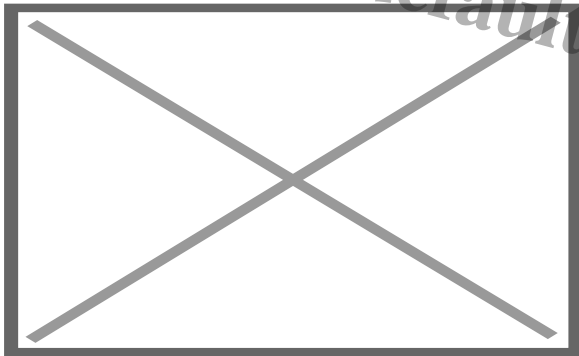




Schoko-Gewürzkuchen

Description



ZUTATEN

Für den Teig:

200 Gramm weiche Butter

180 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 Gramm Zartbitterschokolade

130 Gramm Haselnüsse gemahlen

170 Gramm Mehl

6 Eier

1 Prise Salz

1 Msp. Nelken gemahlen

0,5 TL Zimt

0,5 TL Kardamom gemahlen

2 TL Kakaopulver

Für den Guss:

2 Becher Schokoglasur

Angaben pro 100 g
kJ (kcal) 1829 (437)
Eiweiß 7,0 g
Kohlenhydrate 59,5 g
Fett 18,9 g

ZUBEREITUNG

Schokolade-Gewürzkuchen

1 Eine 26er Kranzform sorgfältig einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eier sauber trennen. Eischnee mit einer Prise Salz und der Hälfte vom Zucker steif schlagen. Schokolade fein hacken.

2 Butter mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Alle anderen Teigzutaten nacheinander zügig unterrühren und ganz zum Schluss Eischnee unterheben.

3 In die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Im heißen Ofen ca. 90 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Den ausgekühlten Kuchen mit Schokoguss überziehen und nach Wunsch dekorieren.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 19, 2017

Author

jeanny

default watermark