

# *Schoko-Haselnuss-Mandelskuchen*



## **Das brauchst du:**

- 5 Eier
- 150 g weiche Butter
- eine Prise Salz
- 250 g zerkleinerte Schokolade (oder Schokotropfen)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (oder wenn du den selber machst: 1 Teelöffel Vanillezucker)
- 200 g gemahlene Mandeln (ich hatte welche mit Haut, deswegen ist der Teig recht dunkel)
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Nüsse, grob gehackt
- 150 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- Etwas Milch

### **So machst du´s richtig:**

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Rühre die Butter mit einem Handrührgerät so lange, bis sie sehr weich und schaumig ist.
- 3.) Gib die Eier, den Zucker und den Vanillezucker hinzu und rühre nochmals 8 bis 10 Minuten.
- 4.) Gib das Mehl und das Backpulver in eine extra Schüssel und mische es mit einem Löffel durch.
- 5.) Siebe nun dieses Mehl in den Teig.
- 6.) Gib die Mandeln und die gemahlene Haselnüsse dazu.
- 7.) Rühre nochmals mit dem Handrührgerät durch.
- 8.) Jetzt musst du schauen, wie dein Teig aussieht. Wenn er sehr fest ist, gib etwas Milch dazu und rühre. Der Teig muss reißend von einem Löffel fallen. Dann ist er gut.
- 9.) Gib nun die grob gehackten Nüsse und die Schokolade hinzu (wenn du eine ganze Schokolade verwendest, musst du diese natürlich ganz klein hacken).
- 10.) Nun musst du das Ganze mit einem Gummispatel nochmals durchrühren.
- 11.) Gib nun diese Masse in eine gebutterte und gemehlte Kastenform (alternativ kannst du die Kastenform auch mit Backpapier auslegen, dann hast du´s am Ende leichter, wenn du den Kuchen rausholen willst).
- 12.) Backe den Kuchen etwa 1 Stunde und 15 Minuten. Wenn er zu dunkel wird, musst du ihn gegen Ende der Backzeit mit etwas Backpapier zudecken.
- 13.) Du kannst ihn, wenn du magst, mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen oder mit Puderzucker (bei Puderzucker musst du warten, bis er kalt ist).