

365 DINGE

DIE SIE IN FRANKEN

ERLEBT ODER GEMACHT

HABEN MÜSSEN



Schoko-Nuss-Kuchen

SCHOKO-NUSS-KUCHEN

125 g	Bitterschokolade
80 g	weiche Butter
175 g	Zucker
4	Eier
1 Pck	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 g	Mehl (gesiebt)
1/4 TL	Backpulver
100 g	Cashewkerne

Schokolade und Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zergehen lassen.

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel cremig rühren.

Vorsichtig die Schokoladenmasse unterrühren, das Mehl und das Backpulver nach und nach dazugeben.

Die Cashewkerne (am besten in einem Gefrierbeutel) hacken und darunter mengen.

Den Teig in eine Brownieform oder in eine Kastenform geben. Bei 180 Grad ca 45 min backen.

Mit Stäbchen testen, ob der Kuchen durch ist.

Wer mag, kann noch Schokoguss drüber machen.