



# LIEBLINGS SCHOKOLADENKUCHEN

*Soooo lecker!*

## ZUTATEN

- 125g Butter
- 150g dunkle Schokolade, gehackt
- 150g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Mehl
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiss
- Puderzucker zum stauben

## BACKANGABEN

- Vor-und Zubereiten: ca. 20min.
- Backzeit: ca. 35min.
- Springform von 24cm

## ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Butter in einer grossen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen, Schokolade beifügen, rühren und schmelzen lassen.

02

Pfanne von der Platte ziehen. Zucker, Vanilleextrakt und Nüsse daruntermischen.

03

Mehl und Eigelbe hinzufügen. Eischnee steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

04

Teig in die vorbereitete Form füllen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 35min. backen.

05

Komplett abkühle lassen. Ausformen und mit Puderzucker bestäuben.