



Schokoladenkuchen mit Birne, Nougat und Krokant



Zutaten

Für den Teig:

1	Birne
2 TL	Backpulver
1	Vanillezucker
1 Prise	Salz
200 g	weiche Butter
4	Eier, Zimmertemperatur
70 ml	Milch
150 g	Zucker
230 g	Mehl
200 g	Nougat
50 g	Backkakao

Für das Topping:

1 Handvoll	ganze Haselnüsse
1 Handvoll	Mini-Marshmallows
200 g	Zartbitter-Kuvertüre
1 Handvoll	Haselnusskrokant

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 2389 kJ, 571 kcal, 72,1 g Kohlenhydrate, 10,9 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 140 mg Cholesterin, 5,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Bist du experimentierfreudig und willst deinen klassischen Schokoladenkuchen mal etwas aufpimpen? Dann haben wir genau das richtige Rezept für dich, denn wir haben einen saftigen Schokoladenkuchen mit Nougat und einem mega leckeren Topping gebacken! Dafür machen wir zuerst einen Schokoladenkuchenteig mit Nougatstücken und geriebener Birne. Wenn unser Schokoladenkuchen fertig gebacken ist, toppen wir ihn mit geschmolzener Schokolade, Marshmallows, Haselnüssen und Haselnusskrokant. Du hast jetzt auch mega Lust auf unseren leckeren und super einfachen Schokoladenkuchen bekommen? Dann probiere unser Schokoladenkuchen-Rezept am besten direkt gleich aus!

Step 1:

Zuerst würfelst du das Nougat, schälst die Birne und reibst sie grob. Dann schlägst du die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz schön schaumig. Anschließend rührst du nach und nach die Eier in den Teig.

Step 2:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt mischst du das Mehl, den Backkakao und das Backpulver und rührst es abwechselnd mit der Milch unter den Teig. Zum Schluss die Nougatwürfel und die geriebene Birne untermengen.

Step 3:

Den Teig gibst du in eine gebutterte und bemehlte Kastenform und lässt ihn im heißen Ofen für ca. 50 Minuten backen. Den gebackenen Schokokuchen gut auskühlen lassen.

Step 4:

Anschließend bereitest du das Topping vor. Dazu hackst du die Zartbitter-Kuvertüre grob und lässt sie über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade über den Kuchen verteilen und alles mit Marshmallows, Haselnüssen und Haselnusskrokant bestreuen.