

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schokoladen-Nuss-Kuchen

Für 12 bis 14 Personen
140 g Butterkekse
85 g gehackte Pekannüsse
1 EL brauner Zucker
½ TL Zimt
85 g zerlassene Butter

Füllung:
250 g Butter oder Margarine
175 g gehackte Zartbitterschokolade
125 ml heller Sirup
4 verquirlte Eier
85 g Pekannüsse, fein gehackt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform mit 22 cm Durchmesser mit etwas Butter einfetten.

Für den Boden Butterkekse, Pekannüsse, Zucker und Zimt in die Küchenmaschine geben und grob hacken. Die zerlassene Butter zufügen und alles gut mischen.

Die Mischung auf dem Boden und etwa 4 cm hoch am Rand der form andrücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Butter, Schokolade und Sirup in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen, dann Eier und Pekannüsse unterrühren.

Die Füllung auf den Boden geben und glatt streichen. Etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche fest ist und der Kuchen beim Andrücken leicht nachgibt. Den Kuchen herausnehmen, auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen.

Danach das Tortenfoto auflegen und servieren.