

SCHOGGI-NUSSKUCHEN (OHNE MEHL)

Zutaten:

50 g Milkschokolade

50 g dunkle Schokolade

250 g Haselnüsse, ganz

50 g Butter, in Stücken

170 g Zucker

4 Eier

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand leicht einfetten.
3. Milkschokolade & dunkle Schokolade von Hand in Stücke schneiden (nicht zu klein!) , zur Seite stellen.
4. Haselnüsse in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 7** mahlen, umfüllen.
5. Butter in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 50° / Stufe 2** schmelzen.
6. Zucker, Eier und die gemahlene Haselnüsse zugeben und **5 Sekunden / Stufe 4** mischen.
7. Zuletzt die Schokolade hinzufügen und **5 Sekunden / Linkslauf / Stufe 3** mischen.

Backen: Auf der untersten Rille des auf 180 ° vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Tipp: Der Kuchen ist nicht allzu süß und schmeckt am Besten mit frischem Schlagrahm serviert.