Karamell-Schokokuchen vom Blech

Das Rezept für den Karamell-Schokokuchen vom Blech mit Nüssen ist perfekt für jede Feier, bleibt tagelang saftig und sorgt garantiert für süße Glücksmomente.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

300 g	Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
225 g	Butter
200 g	Feinkristallzucker
1 Schuss	Espresso (stark zirka 30 ml)
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
150 g	Mehl (Type 405)
1 TL	Backpulver
3 EL	Kakao
225 g	Karamellbonbons (weiche z.B. Sahne Muh)
100 ml	Schlagobers (schlagobers)
75 g	Zartbitterschokolade
100 g	Walnüsse (oder Haselnüsse gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Karamell-Schokokuchen vom Blech** denBackofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech zirka 30 x 25 cm oder rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Zartbitterschokolade und Butter bei niedriger Hitze schmelzen, leicht abkühlen lassen und mit Zucker, Espresso, Salz und Eiern verrühren. Anschließend Mehl, **Kakaopulver** und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und etwa 25–30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Danach vollständig auskühlen lassen.

2. Für das Karamell-Topping die weichen Karamell-Bonbons mit Schlagobers langsam schmelzen, cremig rühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss Zartbitterschokolade schmelzen, dekorativ über das Karamell träufeln und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Tipp