Nutellakuchen

Das Rezept vom Nutellakuchen geht schnell und schmeckt allen Generationen zu jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Form

Nach Belieben	Butter (zum einfetten)
Nach Belieben	Semmelbrösel (zum ausbröseln)

Für den Teig

5 Stk.	Eier (größe M)
280 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
175 ml	Öl
5 EL	Nutella (gehäuft)
300 g	Mehl
10 g	Backpulver
175 ml	Mineralwasser

Für den Guss

1 Tafel	Schokolade (Noisette oder Nougat)
100 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für den **Nutellakuchen** eine 26er Rohrbodeform gründlich einfetten und mit Semmelbrösel ausbröseln. Dann den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig die Eier, den Kristallzucker und den Vanillezucker, mit den Rührstäben des Mixers, dick-schaumig verrühren. Dann das Öl langsam mit einfließen lassen.

3. Nun die Nutellacreme mit untterrühren, das Mehl mit den Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Zum Schluss das Mineralwasser langsam verrühren.

4. Den Kuchenteig in die Form geben und ca. 45 Minuten fertig backen (Stäbchenbrobe machen). Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen, bevor man ihn aus der Form löst.

5. Jetzt den Kuchen auf eine Stück Backpapier setzen und schon mal die Schokolade in Stücken, in eine Schüssel zerbrechen. Danach das Schlagobers in einem Topf auf dem Herd erhitzen (nicht kochen) und über die Schokolade gießen. Alles gut verrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Dann den Guss (der im übrigen nicht ganz fest wird) über den Kuchen verteilen. Zum Schluss noch mit den gehackten Haselnüssen dekorieren.

Tipp

Wer für den Nutellakuchen zum ausbröseln der Form keine Semmelbrösel zu Hause hat, kann auch Mehl verwenden.