Saftiger Schoko-Walnuss-Kuchen

Der saftige Schoko-Walnuss-Kuchen passt gut in die Weihnachtszeit. Ein Rezept das auch Gästen, oder einfach mal zwischendurch schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

200 g	Butter
200 g	Zartbitterkuvertüre
4 Stk.	Eier
200 g	Walnüsse
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
0.5 Packungen	Backpulver

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den saftigen **Schoko-Walnuss-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160° C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als nächstes die Butter zusammen mit der Zartbitterkuvertüre, über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Dann die Walnüsse, am besten in einer Küchenmaschine, zermahlen. Ansonsten so fein wie möglich reiben, oder zerschlagen.

4. Nun die Eier, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schön schaumig rühren.

5. Danach die Schokomasse hinzufügen und kurz verrühren. Zum Schluss noch die gemahlenen Walnüsse zusammen mit dem Backpulver unterheben.

6. Den Teig anschließend in die Form geben. Der Kuchen sollte nun ca. 40-45 Minuten backen. Vor dem Servieren ihn noch mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Den saftigen Schoko-Walnuss-Kuchen zusätzlich noch mit Walnusshälften dekorieren.