

# Schoko-Keks-Kuchen

Das Rezept vom Schoko-Keks-Kuchen schmilzt auf der Zunge. Ein feiner Kuchen für wahre Schokoholiker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,3 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

### Für den Boden

120 g <a href="#">Butter</a>
50 ml <a href="#">Schlagobers</a>
50 g Zartbitterkuvertüre
175 g Butterkekse
75 g Walnüsse

### Für die Creme

200 ml <a href="#">Schlagobers</a>
150 g Zartbitterkuvertüre

### Für die Dekoration

Nach Belieben <a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben Butterkekse (Brösel)

## Zubereitung

1. Für den **Schoko-Keks-Kuchen** die Butter, das Schlagobers und die Kuvertüre in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze unter gelegentlichem Rühren auf dem Herd zum Schmelzen bringen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

2. Derweil die Butterkekse und die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu groben Bröseln zerschlagen.
3. Diese anschließend in eine Schüssel geben, die Schokoladen-Masse hinzufügen und alles gründlich miteinander vermengen.
4. Jetzt die Schoko-Brösel in eine mit Backpapier ausgelegte ca. 20 cm Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest andrücken. Die Form anschließend kühl stellen.
5. In der Zwischenzeit das Schlagobers mit der Zartbitterkuvertüre in einen Topf geben und wiederholt auf dem Herd zum Schmelzen bringen. Die Ganache hinterher etwas abkühlen lassen.
6. Nun die Schokoladen-Ganache in die Form geben und im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht).
7. Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen und den Kuchen nach Belieben damit dekorieren.
8. Letztendlich ein paar Keks-Brösel auf dem Kuchen verteilen.

## Tipp

Der Schoko-Keks-Kuchen schmeckt anstatt mit Walnüssen auch mit Haselnüssen.