

# Schokoblechkuchen

Kann denn Naschen Sünde sein? Zumindest schmeckt dieser Schokoblechkuchen sündhaft gut und das Rezept hierfür ist unfassbar einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

260 g	Kuvertüre (dunkel)
250 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Mehl
260 g	Walnüsse (gemahlene)
0.5 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)

## Zubereitung

1. Für den Schokoblechkuchen den Backofen auf 160°C Umluft (alternativ: 180°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade mit der Butter in eine kleine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier mit Zucker schaumig rühren und unter die Schoko-Butter-Mischung heben. Langsam die gemahlenen Walnüsse und das Mehl untermengen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter den Teig mischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, gleichmäßig den Schokoteig darauf verteilen und glatt streichen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Den Schokoblechkuchen mit frisch geschlagenem Schlagobers servieren.