Walnuss-Schoko-Kuchen

Walnuss-Liebhaber werden mit dem Rezept für den Walnuss-Schoko-Kuchen voll und ganz auf ihre Kosten kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
270 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
125 ml	Milch
200 g	Walnüsse (geschält)
200 g	Zartbitterkuvertüre

Für die Dekoration

Nach Belieben	Walnüsse

Zubereitung

1. Für den **Walnuss-Schoko-Kuchen** eine 26er Rohrbodenform ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Walnüsse fein zerhacken.

3. Anschließend die Schokolade zerhacken.

4. Nun die Eier mit dem Zucker, der Butter und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

5. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb, im Wechsel mit der Milch hinzufügen.

6. Zum Schluss die gehackten Walnüsse und die gehackte Schokolade unterheben.

7. Den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 50-60 Minuten backe (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen anschließend auskühlen lassen.

8. Nun die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen, den Kuchen damit bestreichen und mit Walnusshälften dekorieren.

Tipp

Den Walnuss-Schoko-Kuchen kann man auch mit geriebenen Haselnüssen anstatt gehackten Walnüssen zubereiten.