

# Zwiebackkuchen

Der Zwiebackkuchen ist ein schön-saftiger Kuchen, mit leckeren Schokoladenstücken und feinem Rumaroma. Dieses Rezept sollte in keinem Backbuch fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1 EL Fett (für die Form)

Nach Belieben Brösel (für die Form)

1 Stk. [Backform](#) (Gugelhupfform 22 cm)

## Für den Teig

130 g Zwieback

250 g [Butter](#) (Zimmertemperatur)

200 g Kristallzucker

1 Packung [Vanillezucker](#)

6 Stk. [Eier](#)

100 g Zartbitterkuvertüre

200 g Mandeln (gemahlen)

0.5 Packungen Backpulver

4 EL [Rum](#)

## Zubereitung

1. Für den **Zwiebackkuchen** eine 22er Gugelhupfform ausfetten und mit Bröseln ausspreuen. Den Ofen anschließend auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Nun die Zwiebacke (am besten in einem Gefrierbeutel) mit einem Nudelholz fein zerkleinern und die Zartbitterkuvertüre mit einem Messer grob zerhacken.

3. Dann die Butter, mit dem Zucker und dem Vanillezucker schön cremig rühren, und die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
4. Jetzt das Backpulver und den Rum unterrühren.
5. Zum Schluss die Zwiebackbrösel, die gemahlenen Mandeln und die zerhackte Schokolade untermengen.
6. Den Teig in den Gugelhupf geben und im Ofen ca. 40 Minuten backen. Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, diesen einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

## Tipp

Den Zwiebackkuchen kann man nach dem Auskühlen noch zusätzlich mit Zartbitterkuvertüre überziehen.