

## Köstlicher Schokokuchen

### Du brauchst ...

250 g Butter  
200 g Zucker (Vollrohrzucker schmeckt besonders gut)  
6 Eier  
250 g Trinkschokoladenpulver  
250 g gemahlene Haselnüsse oder alternativ Mandeln  
100 g Mehl  
1 gehäufte TL Backpulver  
2-3 Messerspitzen Zimt  
Etwas Butter und Semmelbrösel für die Backform  
Für die Deko: z. B. Granatapfelkerne oder Rosenblätter

### Und so geht's ...

Schneide die noch kühle Butter in kleine Stücke und rühre sie mit Handrührgerät oder Küchenmaschine schaumig. Rühre den Zucker und dann die Eier unter. Füge nach und nach Trinkschokoladenpulver, gemahlene Nüsse sowie Mehl mit Backpulver und Zimt vermischt hinzu. Verarbeite alles zu einem glatten Teig.

Schmiere zwei verschieden große Springformen oder ein Backblech mit Butter aus und streue dünn Semmelbröseln darauf. Verstreiche die Teigmasse gleichmäßig. Backe den/die Kuchen bei 160 Grad Umluft ca. 25 bis 30 Minuten. Jetzt kannst du dein Backwerk nach Herzenslust verzieren.

*TIPP: Verwende ein fertiges Trinkschokoladenpulver von sehr guter Qualität und mit geringem Zuckergehalt – am besten aus fairem Handel.*

© mpz

