

Nuss-Schoko-Kuchen



Marmorkuchen mit saftigen Haselnüssen

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten für den Teig

- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 EL Vanillezucker
- 3 gestrichene EL Backkakao
- 140 ml Buttermilch

Zutaten für die Glasur

150 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Schokolade
½ TL Öl

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Kastenform (Länge 30 cm) leicht einfetten.
3. Butter, Zucker und Salz ca. 5 Minuten schaumig rühren.
4. Eier nacheinander dazugeben (jeweils 30 Sekunden dazwischen rühren).
5. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.
6. Teig in zwei Hälften teilen.
7. In die eine Hälfte die Haselnüsse und den Vanillezucker geben, in die andere Hälfte den Kakao. Beides jeweils unter die Teigmassen rühren.
8. Beginnend mit dem Schokoteig abwechselnd in 4 Schichten den Teig in die Form füllen.
9. Für 55-60 Minuten (Stäbchentest!) im unteren Drittel des Backofen backen.
10. Nach der Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
11. Kuvertüre über einem Wasserbad erhitzen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.
12. Weiße Schokolade grob hacken und mit etwas Öl ebenfalls über einem Wasserbad unter Rühren schmelzen und mit einer Kuchengabel streifenartig über der dunklen Glasur verteilen