



Gestürzter Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Rösten/Backen: ca. 1 Std.
Für eine Springform von
ca. 24cm Ø, Boden mit Backpapier
belegt, Rand gefettet

200g Haselnüsse

150g Zucker

1 EL Wasser

1 TL Zitronensaft

50g Butter, weich

¼ TL Fleur de Sel

175g Butter, weich

150g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

200g Milkschokolade,
fein gehackt

1. Nüsse zum Schälen auf einem Backblech verteilen.
2. **Rösten:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Häutchen aufspringen. Nüsse herausnehmen, zwischen feuchtem Haushaltspapier hin und her bewegen, bis sich alle Häutchen gelöst haben. Nüsse halbieren.
3. Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Nüsse, Butter und Fleur de Sel daruntermischen, sofort in die vorbereitete Form verteilen, glatt streichen.
4. **Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz daruntermischen. Ein Ei nach dem andern daruntermischen, weitermischen, bis die Masse heller ist. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Schokoladewürfeli mischen, daruntermischen, Teig auf die Nüsse verteilen.
5. **Backen:** ca. 55 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen. Formenrand entfernen, sorgfältig auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (¼):
793 kcal, F 50g, Kh 74g, E 13g

