

## Schoko-Nuss-Kuchen mit Stellini (Sternchennudeln)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Zitrone  
Schokolade  
Kuchen

150 g Weiße Schokolade; gehackt  
250 g Butter  
200 g Zucker  
3 Eier  
2 ts Geriebene Zitronenschale  
2 tb Zitronensaft  
625 g Mehl; gesiebt  
4 ts Backpulver  
65 ml Milch

\* FÜR DIE GLASUR

1 tb Zitronensaft  
125 g Puderzucker; gesiebt  
1 ts Butter; weich  
60 g Weiße Schokolade; gehackt

\* QUELLE

- Leckere Schokoladenkuchen
- Anne Wilson
- Nach einem Posting von
- Peter Mess, August 1997

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kastenform einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen und auch einfetten.

Schokolade in eine Glasschüssel geben. Im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen.

Butter und Zucker in einer mittelgroßen Rührschüssel schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren.

Geriebene Zitronenschale, den Saft und geschmolzene Schokolade zufügen. Alles miteinander vermengen.

Abwechselnd Mehl und Milch untermischen und alles glattrühren.

Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 30 Minuten backen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form lassen und dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Glasur : In einer kleinen Schüssel den Zitronensaft und Puderzucker miteinander vermengen. Butter zufügen und gut verrühren. Glasur mit einem Streichmesser gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

Die Schokolade wie beim Teig schmelzen und dann ein Gittermuster auf die Glasur träufeln oder spritzen.