

Trüffelspitzen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Nuesse
Schokolade

* TEIG

200 g Schokolade, bitter
200 g Haselnüsse
6 Eier
Salz
200 g Rohrzucker, braun
200 g Butter
2 tb Rum
1/2 ts Kardamom
100 g Mehl

* ÜBERZUG

200 g Kuvertüre

* QUELLE

-erfasst von Petra Holzapfel

Schokolade hacken, 150 g Haselnüsse fein mahlen, den Rest grob hacken. Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe und den Rum unterrühren. Die Nüsse, Mehl, Schokolade und Kardamom mischen und unterziehen. Das mit einer Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß unter den Teig heben. Eine Kastenform von 30 cm mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. In den kalten Ofen schieben, auf 170°C schalten und ca. 90 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit flüssiger Kuvertüre bestreichen.