



## Schoko-Haselnuss-Kuchen

### Zutaten für eine 23 cm Springform:

200 g Butter

160 g Zucker

400 g Zartbitterschokolade

160 g gemahlene Haselnüsse

6 Eier

60 ml Haselnusslikör (Burgen Nussler)

100 ml Sahne

50 g Haselnüsse, ganz

### Zubereitung:

Butter mit 200g Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

Eier trennen. Die Eigelbe und Zucker mit dem Mixer für einige Minuten schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Flüssige Schokolade, 50 ml Haselnusslikör und gemahlene Haselnüsse hinzufügen und gut vermengen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Holzlöffel unter den Teig heben.

Die Springform fetten und mit Semmelbröseln bestreuen, so dass der Kuchen sich einfacher ablösen lässt. Den Teig einfüllen und den Schokokuchen bei 180 °C Umluft ca. 40 Minuten backen.

Für die Ganache, die restlichen 200 g Schokolade schmelzen und 100 ml Sahne und 10 ml Haselnusslikör einrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Ganache auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

