Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schokolade macht glücklich

Zutaten:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g Zuckerrübensirup
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g Mehl (Typ 405)
- 200g Blockschokolade
- 50g Bitterschokolade
- 1 El Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnüsse

Extra**:** Butter und geriebene Nüsse für die Kuchenform.

Zubereitung

Für den Kuchen zuerst Zucker, Zuckerrübensirup, Vanillezucker, Kakao, die Prise Salz und Eier ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Dann die Kuvertüre mit Butter über dem Wasserbad schmelzen.

Mehl und Puddingpulver zur Eimasse geben, die Kuvertüre unterheben und ca. 10 Minuten rühren. Die grob gehackten Walnüsse zugeben. Eine Kuchenform fetten, mit geriebenen Nüssen bestreuen und den Teig

einfüllen.

Backofen auf 160 °C vorheizen. Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dazu schmeckt auch Vanilleeis.