

# Schoko- Nuss- Kuchen ohne Mehl ;)

Empfehlung von Marco

Diese Zutaten braucht ihr für 1 Kuchen:

200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
6 m.-große	Ei(er)
200 g	Margarine oder Butter
400 g	Haselnüsse, gemahlen
1 TL	Backpulver
150 g	Schokolade (Vollmilchschokolade)

Und so geht's:

1. Backofen auf 175°C vorheizen und die Wärme, die dabei entsteht, gleich dazu nutzen, um die Schokolade auf einem hitzebeständigen Teller schmelzen zu lassen.
2. Die ersten vier Zutaten so lange verrühren, bis der Zucker sich richtig aufgelöst hat.
3. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Backpulver unter den Teig mischen.
4. Die flüssige Schokolade dazugeben und die (ziemlich weiche) Masse in eine Gugelhupfform füllen.
5. Bei 175°C eine Stunde lang backen. Nach ca. 20 Minuten ein Stück Alufolie drüberlegen, damit er nicht so dunkel wird.

**Lasst ihn euch schmecken!**

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit: ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p.P. Ca 6128

Rezept entdeckt bei Chefkoch, von Friedaushonolulu