

***Der WELTBESTE Schoko Kuchen  
(Elephant)  
(für mich zumindest)***



Zutaten:

- 125 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 125 g geriebene Haselnüsse
- 6 Eier
- 250 g dunkle Kuvertüre mind. 54 % Kakao

**Zubereitung:**

Ganz wichtig ist erst mal, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben!

Zuerst schmelzt ihr die Kuvertüre und stellen sie zum Auskühlen auf die Seite. Dann schlägt ihr aus 6 Eiweiß, mit einer Prise Salz, einen steifen Schnee den ihr dann kühl stellt.

Die Butter mit dem Zucker rührt ihr sehr cremig und gebt nach und nach die Dotter einzeln dazu. Dann kommt die abgekühlte Schokolade dazu. Kurz unterrühren. Zum Schluss hebt ihr die geriebenen Haselnüsse mit dem Eischnee vorsichtig unter.

Das ganze wird in eine Springform mit Durchmesser 26 cm gefüllt und bei 170° 40 Minuten bei Ober und Unterhitze gebacken.

Am allerbesten schmeckt der Kuchen noch warm..... Aber auch kalt ist er einfach ein Hochgenuss!!!

Keine Angst wenn der Kuchen „speckig“ aussieht, das gehört so.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**