



## SCHOKOLADENKUCHEN MIT KAKAOPULVER

🕒 1 h ☺ Mittel

Kühlen mind. 5 h, Backzeit ca. 1 h

### ZUTATEN (FÜR 1 KUCHEN; CA. 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 10 STÜCKE)

#### Für den Teig:

MinusL Butter und Mehl, für die Form  
200 g laktosefreie Vollmilchschokolade oder  
Zartbitterschokolade  
250 g MinusL Butter  
200 g gemahlene Haselnüsse  
40 g Mehl  
40 g Speisestärke  
8 Eier  
1 Prise Salz  
150 g Zucker

#### Für die Glasur:

300 g laktosefreie Vollmilchschokolade oder  
Zartbitterschokolade  
300 ml MinusL H-Schlagsahne  
4–5 EL Orangenkonfitüre  
Kakaopulver, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Die Kuchenform mit weicher Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben. Die Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Mischung zu einer homogenen Masse verrühren und vom Herd nehmen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nüsse mit dem Mehl und der Stärke vermischen. Danach die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Dabei nach und nach etwa 75 g Zucker dazu rieseln lassen und zu schnittfestem Eischnee schlagen.
3. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Dann die Schokoladen-Butter langsam unterrühren. Die Nuss-Mischung dazugeben und die Hälfte vom Eischnee daraufsetzen und mit einem großen Löffel locker unterheben.
4. Anschließend den übrigen Eischnee unter den Teig ziehen und in die Form füllen. Glatt streichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe). Danach in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und waagrecht halbieren.
5. Für die Glasur die Schokolade hacken. Die Sahne leicht erwärmen und die Schokolade unterrühren und auflösen. Den unteren Kuchenboden auf eine Kuchenplatte legen und etwa die Hälfte der Schokoladencreme darauf verstreichen und den zweiten Kuchenboden darauf legen.
6. Die Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und in einen Topf geben. Aufkochen lassen und dann sofort den Kuchen mit der heißen Konfitüre bestreichen. Mit der übrigen Schokoladencreme glasieren und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit Kakao bestäuben.