



Schneller Florentiner Schokokuchen

Ein schokoladiger Kuchen mit Haselnüssen zum Kaffee

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-
Kuchen
150 g weiche Margarine oder
Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
50 g Zucker
50 g gehobelte Haselnüsse

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen.

- 3 Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen, gehobelte Haselnüsse darin unter Rühren mit einem Kochlöffel karamellisieren. Haselnüsse auf dem Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kuchen mit beiliegender, geschmolzener Glasur besprenkeln.

