

Schokolade-Walnusskuchen

Zutaten

- 200 g glattes Mehl
- 70 g Maisstärke
- 200 g Walnüsse
- 300 g Kuvertüre BASIC 50 % Bergmilch dunkel
- 460 g weiche Butter
- 300 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 7 mittlere Eier
- Butter, Mehl
- Staubzucker

1. Rohr auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit hohem Rand mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl mit Stärke versieben. Nüsse grob hacken. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und über Wasserdampf schmelzen.
3. Butter in Stücke schneiden, mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und geschmolzener Kuvertüre gut cremig rühren. Eier nach und nach untermischen und die Masse schaumig rühren (Küchenmaschine ca. 5 Minuten, Handmixer 10 Minuten). Mehl und Nüsse nacheinander unterheben.
4. Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, mit Backpapier abdecken und auskühlen lassen. Kuchen portionieren und mit Staubzucker bestreut servieren.