

SCHOKOLADIGSTER PECANUSS KUCHEN

Schokoladigster Pecanuss Kuchen

Schokolade ist einfach großartig. Ich meine, was gibt es schöneres als einen super schokoladigen Kuchen oder saftige Brownies? Nicht viel... finde ich. Und nachdem ich so lange neidisch war, wie schön die Küchlein auf so vielen anderen Blogs angerichtet waren, habe ich mich doppelt gefreut, als ich auf endlich zuhause diese Tortenplatte entdeckt habe. Die macht sich einfach super auf den Fotos... und auf der Kaffeetafel natürlich auch ☺ Außerdem habe ich eine super süße Muffinglocke gefunden, die ich euch unbedingt zeigen muss. Und weil der Frühling kommt ein paar sommerliche, orange Platzdeckchen... na wie das immer so ist. Euch interessiert aber vermutlich weniger mein Onlineshopping-Flash, als vielmehr die Details zu dieser kleinen Schokobombe. Auch bei einer 16cm Ø großen/kleinen Springform kann man locker 6 Leute versorgen.



Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

250g Butter

200g zartbitter Schokolade

30g Kakaopulver

120g Zucker

3 Eier

180g Mehl

1 EL Vanillekonzentrat

1 große Hand voll Pecanüsse

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Ich lasse die Butter mit der Schokolade bei geringer Hitze im Topf schmelzen. Das Kakaopulver einrühren und die Schokosauce einige Minuten (so ca. 5) abkühlen lassen. Dann kommt zuerst der Zucker dazu, dann nacheinander die drei Eier. Das Mehl und das Vanillekonzentrat einrühren.



Die Pecanüsse zerbröseln und zum Schokoteig geben.



Gut umrühren und in die Backform füllen.

Für 30-35 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen verschwinden lassen. Es duftet im ganzen Haus so wunderbar nach Schokolade... Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig rundherum mit dem Messer aus der Form lösen.



Vollständig auskühlen lassen.



Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auf die Tortenplatte verfrachten.



Anschneiden, auf Tellerchen platzieren und bis auf den letzten Krümel vernaschen!



Super saftig, schokoladig und nussig!

