

# Schoko-Nuss Kuchen

## Zutaten für eine Kastenform

100 g Butter  
125 g brauner Zucker  
3 Eier  
ca. 250 ml Milch  
200 g Mehl glatt  
200 g Schokolade  
1 EL Backpulver  
2 TL Vanillezucker  
100 g Walnüsse gehackt

## Zubereitung

- Die Schokolade in einem Wasserbad zergehen lassen. Dann die Hälfte des braunen Zuckers und 100 ml Milch dazugeben und alles unter ständigen Rühren erhitzen. Auskühlen lassen.
- Eier trennen, Eiklar steif schlagen.
- Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker unter ständigen Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch in die Masse geben. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Nüsse hacken und mit der abgekühlten Schokoladenmasse in den Teig geben.
- Eine Kastenform mit zerschmolzener Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45-55 Minuten backen.