

## Schokoladen-Nuss-Kuchen

eine Kranzform etwa 26 cm Ø

### Zutaten:

6 Eier (300g),  
200 g weiche Margarine,  
250 g Zucker,  
200 g Schokolade, Zartbitter,  
250 g Haselnüsse gemahlen,  
125 g Mehl,  
2 Teel. Backpulver,  
1 Teel. Zimt,  
etwas Zitronenaroma,  
Schokoladenglasur,  
Kokosraspel.



### Zubereitung:

Eier, Margarine und Zucker schaumig schlagen.

Danach die geschmolzene Schokolade und die gemahlene Haselnüsse unterrühren.

Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver, den Zimt sowie etwas Zitronenaroma dazugeben.

Das ganze nochmals gut durchrühren.

Die Masse dann in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestreute Kranzform füllen und etwa 1 Stunde bei 175° C backen.

Nach dem völligen Erkalten, den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen und evtl. mit Kokosraspel bestreuen.