

## **Rezept: Nuss-Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeeren**

von Petra Hiller aus Schapdetten

### **Zutaten für den Teig:**

200 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
5-6 Eier  
250 g gemahlene Haselnüsse  
1 bis 2 EL Kakaopulver ungesüßt  
1 TL Backpulver  
1 EL Rum

### **Zutaten für die Füllung:**

1 Glas Preiselbeeren (Einwaage 370 g)  
400 g Sahne  
Mandelblätter als Deko

### **Zubereitung des Teiges:**

Butter im Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Geschmolzene Butter, Zucker und eine Prise Salz schaumig rühren. Eigelb und Eiweiß trennen (Eiweiß schlagen und an die Seite stellen). Eigelb in den Teig nach und nach unterrühren. Die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Das Kakaopulver und den Rum hinzufügen. Eiweiß unter den Teig ziehen und 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen und dann den Boden in zwei Böden teilen

### **Zubereitung der Füllung:**

Die Preiselbeeren auf dem unteren Boden verteilen. Die Sahne schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden füllen und dann oberen Boden darauf setzen und leicht andrücken. Dann den Kuchen schneiden und die restliche Sahne auf dem oberen Deckel verteilen.

### **Deko:**

Mandelblätter in einer Pfanne rösten und auf dem Kuchen zur Deko verteilen.

Den Kuchen auf jeden Fall einen Tag vor dem Verzehr fertigstellen, damit er gut durchzieht.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

