

Nutella®-Kuchen beschwipst



Ein sehr saftiger Kuchen, der nicht nur Nutella®-Herzen höher schlagen lässt!

Danke an Petra Pöll für dieses Traum-Rezept.

Teig:

250 g Butter in Stücken,
160 g Zucker, **1 P. Vanille-**
zucker, **4 Eier**, **1 Pr. Salz**,
200 g Eierlikör, **250 g Dinkel-**
mehl Type 630, **1 P. Back-**
pulver vermischen, evtl. Spatel
zum Mitrühren verwenden. 50 Sek. / Stufe 6



Etwas mehr als die Hälfte in eine **gefettete** und **bemehlte**
Guglhupfform (22 cm Ø) füllen.

Zum Rest **150 g Nutella®**,
30 g Kakao rühren. 10 Sek. / Stufe 5

Auf dem hellen Teig verteilen, mit einer Gabel marmo-
rieren und backen.

Backzeit: 180°, ca. 45 - 50 Min.

45 Min. in der Form abkühlen lassen, danach erst stürzen.

Mit einem **Schoko-** und **Vanilleguss** bestreichen bzw. be-
sprengeln.

Bereiten Sie den **Eierlikör** aus Band 4 „Himmlische Plätz-
chen wie von Engeln gebacken“ zu (S. 20).

Diesen Kuchen habe ich auch mit 15 g **Kakao** ausprobiert,
was ich ebenfalls sehr gut fand; meine Testesser waren je-
doch alle für die Variante mit 30 g.

