

## Haselnuss-Schokokuchen

Man backt leidenschaftlich gern in Schwaben, vor allem zu Weihnachten sind die "Gutsle" oft der ganze Stolz der schwäbischen Hausfrau. Aber auch sonntags gehört ein anständiger Kuchen auf die Kaffeetafel.



**Zutaten für eine Springform**  
(22 Zentimeter Durchmesser)

**oder eine Kastenform** (1,2 Liter Inhalt):

- 300 g geröstete Haselnüsse
- 5 Eier
- Salz
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Vanille oder 1 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange
- 2 cl Orangenlikör
- 50 g bittere Schokolade

**Außerdem:**

- Butter für die Form Puderzucker oder 100 g dunkle Schokolade/Kuvertüre für den Überzug

**Zubereitung:**

- Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerhacker zerkleinern.
- Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen. Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern.
- Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.
- Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen – in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgarer. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten,

um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten – auch an den Rand – verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

**Beilage:** Schlagsahne – am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

**Getränk:** Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Württemberg.