

KUCHEN AM STIEL

Das perfekte Rezept für deinen Kaffeeklatsch mit Freunden



🕒 100 min 🥄 20 min 📅 35 min

Zutaten für 12 Personen / 12 Stück

- 25 Ferrero Küsschen
- 250g Butter
- 4 Eier
- 160g Zucker
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Haselnüsse
- 150g Mehl
- 70g Vollmilchkuvertüre
- 70g weiße Kuvertüre
- 3 EL Kokosöl
- 30 gehackte Haselnüsse
- Butter (zum Einfetten)
- Ferrero Küsschen (zum Dekorieren)

Zubereitung:



- 1** Backofen auf 180°C vorheizen. Ferrero Küsschen in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Parallel Eier und Zucker in einer großen Schüssel für ca. 5 Min. schaumig schlagen. Butter-Schokoladen-Mischung dazugeben und vermengen.
- 2** Mehl und gemahlene Haselnüsse unterheben. Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) geben und im vorgeheizten Backofen für 40 Min. backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 3** In der Zwischenzeit die Schokoladen grob hacken und jeweils $\frac{2}{3}$ jeder Schokoladensorten über dem Wasserbad schmelzen. Übrige $\frac{1}{3}$ der Schokolade und jeweils $\frac{1}{2}$ des Kokosöls unterrühren. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und beiseitestellen.
- 4** Den abgekühlten Kuchen in 12 gleich große Stücke schneiden und jeweils $\frac{1}{3}$ eines Eisstiels in das Kuchenstück schieben. Mit allen Stücken wiederholen. Die Kuchen am Stiel nach Belieben mit den verschiedenen Schokoladen, gehackten Haselnüssen und z.B. Ferrero Küsschen oder getrockneten Blüten dekorieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Anschließend für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird.