



Zutaten

240 g	Kochschokolade
200 g	Butter
200 g	Frischkäse (Philadelphia)
180 g	Mehl
300 g	Zucker
150 g	Baumnüsse gehackt
2 P	Vanillezucker
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
2 TL	Backpulver
	Couvertüre (dunkel, hell und weiss)

Zubehör

- Rechteckige Springform ca. 20x40 cm

Zeitbedarf

15 Min.	Vorbereiten
35-40 Min.	Backen
30-45 Min.	Abkühlen lassen
5 Min.	Dekorieren und schneiden

Zubereitung

- Schokolade zerbröckeln und in 100g heisser, flüssiger Butter schmelzen, zum abkühlen beiseite stellen.
- 100g Butter mit dem Frischkäse cremig rühren.
- 2 Eier, 2 EL des Mehls (Total 180g) und 1 Päckchen Vanillezucker dazugeben.
- Ofen auf 180 °C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 3-4) vorheizen.
- Die restlichen 4 Eier mit dem Mixer (Stufe1) rühren, 300g Zucker langsam zugeben.
- Das restliche Mehl, 2TL Backpulver und Salz mischen und unter die Eier rühren.
- 240 g Schokolade, 150g gehackte Baumnüsse und 1P. Vanillezucker zugeben.
- Eine etwa 20x40 cm grosse Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Zuerst die Hälfte des Schokoteigs in die Form verteilen, dann die Frischkäse-Mischung und zum Schluss den restlichen Schokoteig obenauf geben.
- Zum Marmorieren ein Messer wellenförmig in mehreren Richtungen durch den Teig ziehen.
- 35-40 Minuten backen und noch in der Form auskühlen lassen.
- Rand der Springform entfernen. Kuchen mit dunkler, heller und weisser Couverture mit dünnen Schokoladenfäden ein Gittermuster bilden.
- In quadratische Stücke (ca. 4x4 cm) schneiden!