

# Haselnusskuchen mit Schokopudding-Kern



## Zutaten

Für den Haselnusskuchen:  
250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
4 Eier  
280 g Mehl (Type 550)  
150 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zimt  
1 Msp. Salz  
1 Pck. Backpulver  
130 ml Milch  
100 g Schokotröpfchen

Für den Schokopudding-Kern:  
250 ml Milch  
2 Eigelb  
80 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
20 g Speisestärke  
20 g Mehl  
80 g dunkle Schokolade

Außerdem:  
100 g Puderzucker  
1-2 EL Milch

## So wird's gemacht:

Zunächst den Pudding anrühren. Alle Zutaten bis auf die Schokolade in einen Topf geben, gut verrühren und erhitzen. Unter ständigem Rühren erwärmen bis die Masse stark eindickt, dann die Schokolade (gehackt) einrühren und gut vermengen. Masse abdecken und beiseite stellen.

Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backform mit etwas Fett einpinseln und mit Mehl oder Semmelbrösel bestreuen.

Butter und Zuckersorten in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Eier nach und nach unter Rühren hinzufügen. Mehl, Haselnüsse, Zimt, Salz und Backpulver vermengen. Masse gemeinsam mit der Milch in den Teig rühren. Zimt Schluss die Schokotröpfchen unterheben.

Die Hälfte des Teig in die Form geben, mit einem Löffel glatt streichen. Teig am Rand hochziehen und rundherum eine Mulde in die Mitte streichen, sodass eine „Bahn“ für den Pudding entsteht. In die Mulde löffelweise den Pudding geben. Den restlichen Teig auf dem Pudding geben, Teig verteilen, sodass der Pudding komplett bedeckt ist. Einmal gegen den Formboden klopfen und Kuchen im Ofen 45-50 Minuten goldbraun backen. Garprobe machen und abkühlen lassen. Vorsichtig stürzen.

Puderzucker mit etwas Milch verrühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur über den Teig geben und servieren.