

## Schokoladenkuchen

### Zutaten

(Gugelhupfform ca. 28 cm)



- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g feiner Backzucker
- 100 g Nougat
- 4 Eier (Größe M)
- 220 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 20 g Weinsteinpulver
- 40 g Kakaopulver
- 40 g Schokotröpfchen/Schokostückchen
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 EL getrocknete Rosenblätter
- ca. 120 g Johannisbeersaft

#### Außerdem

- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker und etwas Johannisbeersaft für den Guss
- Schokoraspeln und getrocknete Rosenblätter zum Bestreuen

### Zubereitung

Backofen auf 180 °C Grad Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Zucker und Nougat schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Weinsteinpulver und Kakao sieben und mit den übrigen trockenen Zutaten mischen. Abwechselnd mit dem Johannisbeersaft unter den Teig rühren.

Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene ca. 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und komplett abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker und etwas Johannisbeersaft zu einer glatten Masse verrühren und über den Kuchen geben. Nach Belieben mit Schokoraspeln und Rosenblätter verzieren.