

Zutaten:

- 3 Eier
- 140 gr. Butter
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma
- 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Natürliche Aroma Zitrone
- 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Bittermandel Aroma
- 1/2 gestrichener Teelöffel Lebkuchengewürz
- 70g Mehl
- 140 gr. gemahlene Haselnüsse
- 70 gr. Semmelbrösel
- 2 Tl. Backpulver
- 200 gr. Weinrich Couverture zum überziehen

Zubereitung:

Zuerst eine Kastenform hervorholen und diese gut einfetten.

Jetzt schon mal den Backofen einschalten und vorheizen auf 200 Grad

Butter, Eier, Zucker, und Vanillinzucker verrühren, dann nach und nach rum-aroma, zitronen-aroma und bittermandelaroma mit unter rühren.

Dann während des rührens (mit einem Hand-Teig-Mixer) nach und nach die gemahlene Nüsse, Lebkuchengewürz, Semmelbrösel, Mehl und das Backpulver untermengen und alles zu einem Teig vermischen.

Nun streichen wir den Teig in die bereits eingefettete Kastenform und verteilen alles gleichmässig. Jetzt stellen wir die Kastenform in eine untere Schiene des Backofens. Wir schalten dann den Backofen auf 180 Grad zurück und lassen den Kuchen ca 50 - 60 Minuten backen.

Während des Backens bereiten wir ein Wasserbad vor um die Couverture flüssig zu machen. Achtung: keinesfalls Wasser in die Couverture geben. Durch stetiges umrühren der Couverture im heissen Wasserbad, bekommt die Schokolade die richtige weiche Konsistenz und ist jetzt flüssig.

Nach dem wir den Kuchen aus dem Backofen rausgenommen haben stürzen wir den jetzt fertigen Kuchen auf ein Gitter

Nun nehmen wir die weichgerührte Kouverture und überziehen den fertigen noch warmen Kuchen damit. Mit einer Palette lässt sich die Couverture sehr schön verteilen und glatt streichen. Ersatzweise gehts auch mit einem Messer oder einem Backschaber.

Backhitze: 180 Grad
Backzeit: ca 55 Min.