



[Drucken](#)

Halbgefrorener Schoko-Nuss-Kuchen



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 80 g Möhren
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 80 g Biskuitbrösel
- 30 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ Pckg. Vanillezucker
- 3 cl Rum
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- Salz, Zitronenschale

Für die Schoko-Creme:

- 110 g Kuvertüre
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 doppelter Espresso
- 1 ½ cl Rum
- 400 ml bayer. Sahne

Außerdem:

- 300 g Pfirsiche, Nektarinen oder Aprikosen
- ½ Msp. löslicher Espresso
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Puderzucker
- Puderzucker und Kakaopulver zum Bestreuen
- 1 kleine Springform

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. 200 g Möhren schälen und fein reiben, mit Nüssen, Biskuitbröseln, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, einer Prise Salz und Zitronenschale mischen, mit 2 cl Rum befeuchten.
2. Die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers dickschaumig schlagen, das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die beiden Eiermassen in eine große Schüssel geben. Nussmischung vorsichtig unterziehen. Den Teig ca. 1 cm dick in der Form verteilen und auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 20 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen.
3. Sobald der Nusskuchen kalt ist, die Crème vorbereiten: Kuvertüre hacken und schmelzen. Eigelb, Zucker und Espresso in einer Schlagschüssel über einem kochenden Wasserbad dick und schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und mit Kuvertüre und Rum mischen. Die Sahne schlagen und unter die lauwarme Schokomasse ziehen. Den Kuchen mit dem restlichen Rum beträufeln, mit

der Schoko-Crème bestreichen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

4. Zum Servieren die Pfirsiche klein würfeln und mit einer Prise löslichem Espresso, Zitronensaft und Puderzucker marinieren. Den halbgefrorenen Kuchen in Stücke schneiden, mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben und mit Pfirsichragout anrichten.