



## Schoko-Haselnusskuchen mit Orangenzucker

### Zutaten

3 Eier  
150g Staubzucker  
1Pkg Orangenzucker (zufällig bei Hofer entdeckt)  
80ml Öl  
80ml Wasser  
1Pkg Backpulver  
150g Mehl  
100g Haselnuss-Nougat Schokolade (meine war von Zotter)  
100g geriebene Haselnüsse  
100ml Schlagobers

### Zubereitung

Zu Beginn trennst du die Dotter vom Eiklar trennen und schlägst dieses zu festem Eischnee. Dann gibst du das flüssige Obers in einen Becher und machst Schlagobers daraus.

Als nächstes die drei Dotter mit Staubzucker und dem Orangenzucker sehr schaumig rühren. Das Öl und das Wasser kommen nach und nach dazu. Die Masse wird sehr flüssig aber das muss so sein. Mehl und Backpulver siebst du anschließend darauf und rührst es in den Teig.

Jetzt wird es Zeit die Schokolade in einem Wasserbad zu schmelzen. Dieses sollte nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die leckere Schoko. Die geschmolzene Schokolade kommt dann zur Teigmasse. Nun gibst du das Schlagobers und den festen Eischnee dazu. Dieses rührst du nicht mehr mit dem Mixer sondern mit einer Teigspachtel in den Teig.

Die Teigmasse kommt dann in eine befettete und bemehlte Form. In meinem Fall in den UltraPro (2l) von Tupperware.

Der Kuchen kommt dann für ca. 40 Minuten in das vorgeheizte Backrohr (175 Grad, Heißluft). Nach dem Backen den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Weitere UltraPro  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-ultrapro-  
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

**Homepage:**  
[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

**Instagram:**  
[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

**Facebook:**  
[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

**Pinterest:**  
[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)