

Zutaten:

300g Butter
7 Eier
300g Zucker
75g Haselnüsse
1P. Vanillezucker
150g Schokolade (Blockschokolade),
gerieben
200g Mehl
3/4P. Backpulver
1 Prise Salz
3EL Milch

Backzeit: 70min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Alle Zutaten in den *Schlagkessel 3 L* geben und gut miteinander verrühren. Den *Torten-Profi* oder die *Maxi-Schnitte* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* bedeckten *Thermo-Star Vario* stellen. Den Teig mit Hilfe des *Hermelin M* in die Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 70 Minuten backen. Den Kuchen anschließend etwas abkühlen lassen.