

## Schoko - Nusskuchen

200g Schokolade reiben. 8 Eier trennen, das Eigelb mit 160 g Butter schaumig rühren. 150 g Zucker zufügen, rühren bis sich der Zucker auflöst und mit 200 g Haselnüssen, der geriebenen Schokolade und 100 g LEIMER SEMMELBRÖSEL gut verrühren. Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Kastenform mit Butter einstreichen und LEIMER SEMMELBRÖSEL ausbröseln. Teig einfüllen, bei 190°C (Umluft 170°C) ca. 50 Min. backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

