



CHEFKOCH.DE

Snickers - Cake

köstlicher Schokocake

Die Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Eigelb beifügen und so langeiterrühren, bis die Masse hell ist. Die gehackten Snickers darunter mischen.

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif schlagen. Dann die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, den restlichen Zucker beifügen und noch kurz weiter schlagen.

Das Backpulver und die Haselnüsse mischen und lagenweise mit dem Eischnee auf die Snickersmasse geben und sorgfältig darunter ziehen.

Die Teigmasse in eine gefettete Kastenform (ca. 30 cm lang) füllen und ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180° Grad vorgeheizten Ofens backen.

Zutaten für 1 Portionen:

- 125 g Butter
- 3 EL Zucker
- 5 Eigelb
- 3 Süßigkeiten (Snickers je ca. 60 g), grob gehackt
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 360 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Backpulver
- 2 Beutel Kuchenglasur (Haselnuss)
- Fett für die Form

Verfasser: jazzi7

Den Kuchen auskühlen lassen, herausnehmen und anschließend auf ein Gitter stellen.

Die Glasur nach Anleitung auf der Packung schmelzen, über den Kuchen gießen und unter leichtem Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen.

Der Kuchen ist in Folie eingepackt 4 Tage im Kühlschrank haltbar.

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
 Schwierigkeitsgrad: normal
 Brennwert p. P.: 390 kcal



Das Leben schmeckt schön.

