



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 50-60 Minuten

Zutaten für den Teig:

300 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
50-80 g Kakao
8-10 Weichkaramellbonbons
(klein gewürfelt)

Zutaten für das Topping:

200 g Zucker
80 g Butter
100 g Sahne
1 Pr. Salz

Zubereitung des Teiges:

Die Butter mit Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Haselnüssen und Kakao mischen und unterrühren. Zuletzt die Karamellstückchen unterheben. Den Teig in die gefettete Kastenform geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) für ca. 50-60 Min. backen. Abkühlen lassen und stürzen.

Zubereitung des Toppings:

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun karamellisieren lassen. Die Butter dazu geben und solange rühren, bis sich die Masse verbindet. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren, bis alles verbunden ist. Die leicht abgekühlte Masse auf dem Kuchen verteilen und nach Belieben mit karamellisierten Haselnüssen dekorieren.

Unser Produkt-Tipp: Kastenform ausziehbar
Art.-Nr. 661592

