

## REZEPT FÜR ROCKY-ROAD-SCHOKOKUCHEN



### ROCKY-ROAD-SCHOKOKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühlzeiten

#### Zutaten

- Fett und Mehl für die Form
- 150 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 225 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Mehl
- 150 g bunte Schokolinsen
- 150 g ungesalzene Erdnüsse
- 100 g Mini-Marshmallows



#### ZUBEREITUNG

444

Kcal

Pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

24

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und dünn mit Mehl ausstäuben. 100 g Schokolade fein hacken. Mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und glatrühren. Herunternehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Eier, Braunen Zucker und Salz dickcremig und hell aufschlagen. Schokobutter unterziehen. Mehl darüber sieben und kurz unterrühren. Je 100 g Schokolinsen und Nüsse sowie 50 g Mini-Marshmallows mischen. Vorsichtig unter den Teig heben. In die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas feucht ist. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchen auf eine Platte setzen. Mit übrigen Mini-Marshmallows, Schokolinsen und Erdnüssen toppen. Übrige 50 g Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und in Streifen darüber sprenkeln. Fest werden lassen, dann servieren.

#### Tipp:

Wer keine Erdnüsse mag, verwendet stattdessen grob gehackte Cashewkerne.