

Kuchen am Stiel mit Ferrero Küsschen



Zutaten für ca. 12 Portionen:

- 25 Ferrero Küsschen
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 70 g Zartbitterkuvertüre
- 70 g Vollmilchkuvertüre
- 70 g weiße Kuvertüre
- 3 EL Kokosöl
- 30 gehackte Haselnüsse
- Butter (zum Einfetten)
- Ferrero Küsschen (zum Dekorieren)

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

Backzeit: 35 min.

Ruhezeit: 45 min.

So wird's gemacht:

- 1.** Backofen auf 180°C vorheizen. Ferrero Küsschen in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Parallel Eier und Zucker in einer großen Schüssel für ca. 5 Min. schaumig schlagen. Butter-Schokoladen-Mischung dazugeben und vermengen.
- 2.** Mehl und gemahlene Haselnüsse unterheben. Teig in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) geben und im vorgeheizten Backofen für 40 Min. backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
- 3.** In der Zwischenzeit die Schokoladen grob hacken und jeweils $\frac{2}{3}$ jeder Schokoladensorten über dem Wasserbad schmelzen. Übrige $\frac{1}{3}$ der Schokolade und jeweils $\frac{1}{3}$ des Kokosöls unterrühren. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und beiseitestellen.
- 4.** Den abgekühlten Kuchen in 12 gleich große Stücke schneiden und jeweils $\frac{1}{3}$ eines Eisstiels in das Kuchenstück schieben. Mit allen Stücken wiederholen. Die Kuchen am Stiel nach Belieben mit den verschiedenen Schokoladen, gehackten Haselnüssen und z.B. Ferrero Küsschen oder getrockneten Blüten dekorieren. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Anschließend für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird.