

# Schoko-Karamell-Kuchen

## 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.

Kastenform ausziehbar



Art.-Nr. 661592



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 50-60 Minuten



Alles für deine  
Backideen ...  
**Tortissimo**<sup>®</sup>  
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany  
Tel +49 6407 4034-4000 · [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)