

# myChoco Rezepte

## Nusskuchen



### Du brauchst:

- ♥ 200 g myChoco Haselnuss
- ♥ 250 g Zucker
- ♥ 200 g Butter
- ♥ 200 g Himbeeren
- ♥ 150 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 125 g Mehl
- ♥ 3 Eier
- ♥ 2 Bananen
- ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz

### So geht's:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Zucker und Butter cremig rühren. Die Butter sollte zimmerwarm oder geschmolzen sein.
3. Anschließend die Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Salz vermengen und nach und nach in die Rührschüssel geben und unter den Teig rühren.
5. Die Bananen mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken und ebenfalls unterrühren.
6. Zum Schluss die Schokolade grob hacken und zusammen mit den Himbeeren vorsichtig unter den Teig heben, sodass sie zwar ordentlich im Teig verteilt sind, aber möglichst ganz bleiben.
7. Eine Springform einfetten, den Teig hineingeben und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten im Backofen backen. Nach Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen, um sicherzustellen, dass der Kuchen fertig ist.

Viel Spaß beim Genießen! ♥