



SCHOKOKUCHEN OHNE MEHL MIT KARAMELL-ERDNÜSSEN FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH CARAMEL PEANUTS

<p>Zutaten Kuchen 115g Butter 200g dunkle Schokolade 100g Zucker 2 TL Kaffeepulver 1 TL Vanilleextrakt 4 große Eier 35g Backkakao ¼ TL Salz ½ TL Backpulver</p> <p>Zutaten Karamell-Erdnüsse 1 Dose salzige Erdnüsse 15 Karamell-Kaubonbons (z.B. Sahne Toffees von Rewe oder Durchbeißer von Edeka) 180ml Schlagsahne</p>	<p>Ingredients Cake 1/2 cup unsalted butter 6 ounces semi-sweet chocolate 2/3 cup sugar 2 teaspoons coffee 1 tsp vanilla extract 4 large eggs 1/3 cup cocoa powder ¼ salt ½ tsp baking powder</p> <p>Ingredients Caramel-Peanuts 1 cup salted peanuts 15 caramels ¾ cup heavy whip cream</p>
--	--

<p>Zubereitung Kuchen</p> <ol style="list-style-type: none">1. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen und ein Backblech auf die unterste Schiene schieben2. Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen und danach auskühlen lassen3. Schokomasse in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem flüssigen Teig verarbeiten4. den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform geben5. einen Kessel Wasser kochen, den Ofen öffnen, den Kuchen auf das Rost in der
--

mittleren Schiene stellen und das heiße Wasser auf das Backblech kippen damit Dampf entsteht, sofort die Tür schließen und für circa 45 min backen (Stäbchenprobe)

Zubereitung Karamell-Erdnüsse

1. die Kaubonbons mit der Sahne auf mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen
2. Erdnüsse grob hacken auf einem Backpapier verteilen, die fertige Karamellsauce darüber sprengen und leicht antrocknen lassen bevor du sie über dein Kuchenstück bröselst

Instructions Cake

1. preheat oven to 350°F, place a baking sheet on the bottom rack and a rack in the middle
2. melt butter and chocolate in a saucepan and let cool off
3. transfer chocolate mixture to a bowl, add the other ingredients and mix until you have a sticky texture
4. grease and line with parchment paper an 8inch baking pan and spread batter in pan
5. boil a kettle of water, place cake on medium wrack and pour boiling water into the bottom rack baking sheet so it creates steem, close oven door immediately and bake for about 50 min (insert a toothpick)

Instructions Caramel-Peanuts

1. place caramels and whip cream in a sauce pan and melt on medium heat
2. chop peanuts and spread out on parchment paper, sprinkle caramel sauce over nuts and let dry a little until you drizzle them over your piece of cake

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media
[@lillykuerten](#) [@lillysgermanbakery](#)

