

Schokokuchen mit Pecan-Nuss-Kokosflocken

Für den Teig	Für den Belag
250gr Zucker 250gr Mehl 75gr Butter 1 Becher süße Sahne 1 Pg Backpulver 4 Eier 1 Prise Salz 3 EL Kakaopulver 100 g Nougat 100 g Vollmilchschokolade	250gr Zucker 250gr Pecan-Nüsse 150gr Kokosraspel 200gr Butter 4 EL Milch

Nougat und Schokolade im Wasserbad flüssig werden lassen.

Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig schlagen, das Kakaopulver zugeben, dann die flüssige Schoko-Nougat-Mischung und nach und nach das gesiebte Mehl und die Sahne unterheben. Zum Schluss das Backpulver und eine Prise Salz beifügen, den Teig auf ein Backblech mit hohem Rand (eingefettet oder mit Backpapier ausgeschlagen) verteilen und glattstreichen.

Bei 180° C im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten backen. (**Keine Umluft!**) Die Oberfläche sollte auch in der Mitte fest geworden sein.

Während des Backens den Belag anrühren. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker, den Pecan-Nüssen und den Kokosraspeln und der Milch vermischen. Nach Belieben die Hälfte der Pecan-Nüsse klein brechen

Nach der ersten Backzeit den halbfertigen Teig aus dem Ofen nehmen und den Belag mit einem Teigschaber gleichmäßig darauf verteilen und für weitere 15 -18 min im Ofen backen (Bräunung beachten).

Vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Guten Appetit!