

Rezept Rocky Road Kuchen

Da die Marshmallows beim Backen aufgehen, erhält dieser Kuchen erhält durch sein ungleichmäßiges Aussehen seinen Namen Rocky Road (steinige Straße).

Zutaten:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

4 Eier, verschlagen

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Mehl

1 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

125 g Haselnüsse, gehackt

125 g Schokolade, grob gehackt

75 g kleine Marshmallows (alternativ normale Marshmallows, die entsprechend zerteilt werden)

Zubereitung:

Zunächst für den Rocky Road Kuchen eine eckige Backform einfetten. Hat man keine zur Hand, geht zur Not auch eine normale Springform (Durchmesser mindestens 26 cm, besser noch größer).

Den Backofen kann schon mal auf 175°C (Umluft, Ober- und Unterhitze ca. 190°C) vorgeheizt werden.

Für den Teig des Rocky Road Kuchen als Erstes die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit Hilfe eines Rührgerätes schaumig schlagen. Anschließend die Eier einzeln zugeben, dabei immer weiter rühren.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakaopulver mischen und durch ein Sieb zu der Butter-Zucker Mischung

geben. Jetzt noch die Haselnüsse dazu geben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss noch die Schokolade mit den Marshmallows vorsichtig unterheben.

Den Teig des Rocky Road Kuchen in die eingefettete Kuchenform füllen und im Ofen ca. 30 bis 40 min backen lassen, danach kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Anschließend wird der Rocky Road Kuchen noch in kleine Vierecke geschnitten.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)