

Schmand-Schokoladenkuchen

Der saftig-schokoladige Kuchen ist der Hit auf jeder Kaffeetafel! Herrlich schokoladig, nussig und zart zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kasten- oder Gugelhupfform

Für den Teig:

175g Butter (ggf. laktosefrei), weich

150g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

175g Schokolade (ggf. laktosefrei), geschmolzen*

80g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

160g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis

ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)

gibt's Infos zu Mehlmischungen.

80g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

1/2 P. Backpulver

Außerdem:

200g Kuvertüre (ggf. laktosefrei)

50g Haselnüsse oder Mandeln, gehackt

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und eine schöne Schaummasse herstellen.

2. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und kurz

verrühren, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Den Teig in eine sehr gut gefettete Kuchenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 Minuten backen. Anschließend mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

4. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.

5. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen, mit Kuvertüre überziehen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

***Tipp:** Die Geschmacksrichtung von Schokolade und Kuvertüre kann individuell erfolgen. Egal ob Vollmilch oder Zartbitter, beide Varianten lassen sich bestens einsetzen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Schokolade durch vegane Kuvertüre tauschen, auch für die Glasur. Schmand durch eine Schmand-Alternative auf Sojabasis ersetzen. Pflanzendrink anstatt Milch einsetzen.

Nussfrei – Tipp: Haselnüsse oder Mandeln durch gemahlene Erdmandelflocken ersetzen, auch für die Deko. Bei Schokolade und Kuvertüre auf Nussbestandteile achten.





rezepte-glutenfrei.de