Schokoladenkuchen

So herrlich saftig und schokoladig! Dekoriert mit Kuvertüre und Früchten wird der klassische Schokoladenkuchen zum Hingucker! Kinderleicht herzustellen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Kastenform mit etwa 30cm Länge

Für den Teig:
200g weiche Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine
50ml Speiseöl
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
2 EL Kakao
250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 Päckchen Backpulver
80 – 100ml Milch (ggf. laktosefrei)
200g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:
200g weiße Kuvertüre (ggf. laktosefrei)
50g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)
Verschieden Früchte: Erdbeeren, Physalis, Himbeeren, Heidelbeeren

1. Butter, Speiseöl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln, eines nach anderen, zugeben und eine dickcremige Schaummasse herstellen.
2. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit Milch und Schokostreusel unter die Schaummasse rühren.
3. Eine Kastenform (30cm Länge) fetten und den Boden der Kastenform mit Backpapier auslegen. Somit lässt sich der Kuchen toll aus der Form lösen.
4. Den Teig in die Kastenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 55 – 60 Minuten backen.
5. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist! Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.
6. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den Kuchen geben. Wenig weiße Kuvertüre als Deko für die Erdbeeren zurückbehalten. Zartbitterkuvertüre schmelzen und die Erbeeren damit überziehen, mit weißer Kuvertüre dünne Streifen darauf geben. Den Kuvertüre-Belag nicht zu fest werden lassen, sondern die Früchte sogleich darauf platzieren. Physalis mit wenig geschmolzener Zartbitterkuverüre „aufkleben“.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig vegane Margarine verwenden. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink tauschen. Bei Schokostreusel auf Milchbestandteile achten. Gerne kann auch milchfreie Schokolade geraspelt werden. Zur Dekoration weiße Reismilch-Kuvertüre und vegane Zartbitterkuvertüre verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Für den Teig Zucker durch 120g Getreidezucker und 120g Reissirup tauschen. Vanillezucker weglassen und durch etwas Vanillearoma ersetzen. Schokostreusel durch geraspelte, fruktosearme Schokolade ersetzen. Zur Dekoration fruktosearme Schokolade verwenden, z.B. von Frankonia. Auf fruktosearme Früchte zurückgreifen:

Papayastücke, Himbeeren, Mandarinen








rezepte-glutenfrei.de