



Schoko-Erdnuss-Kuchen

mit Crème fraîche und Zimt



40-50min



8 Portionen

Süß oder salzig? Fluffig oder knackig? Krümelig oder cremig? – Was darf es denn heute sein? Egal, ob man sich nicht entscheiden kann oder einfach alles haben will – dieser Kuchen lässt keine Wünsche offen. Der saftige Schokoteig wird nach dem Backen mit einem luxuriösen Crème-fraîche-Frosting bestrichen und zum Schluss mit gesalzenen Erdnüssen verziert – perfekt für den Sonntagskaffee, oder die Party mit Freunden, oder ...

Was du von uns bekommst

- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Kuchenbackmischungen Vanille ^{2,3}
- 25g Kakaopulver
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 25g Puderzucker
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter (auf Raumtemperatur) ³
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz
- 140ml Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 rechteckige Backformen, 30x12cm
- Handrührgerät
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Erdnüsse (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 631kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 9.3g



1. Backformen einfetten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Zwei Kastenformen mit je 1EL Butter einfetten, dafür am besten etwas Küchenkrepp verwenden. Je 1EL Mehl in die Formen streuen und durch Klopfen und Bewegen gleichmäßig verteilen.



2. Teig anrühren

Die **Eier** mit 140ml Pflanzenöl und 100ml Wasser verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht. Die **Eiermischung** zur **Backmischung** und dem **Kakaopulver** geben und gleichmäßig einrühren. **Tipp:** Nicht zu stark und zu lange rühren, damit der **Teig** schön fluffig bleibt.



3. Kuchen backen

Den **Teig** zu gleichen Teilen in die beiden Form gießen und im Ofen 30-35Min. backen, bis die **Kuchen** aufgegangen und durchgebacken sind. Zum Testen einen Zahnstocher in die Mitte stecken: Wenn er sauber bleibt, ist der **Kuchen** gar.



4. Frosting zubereiten

Die **Crème fraîche** mit dem **Puderzucker**, der **½ des Zimts** und 1 kleinen Prise Salz zu einem **Frosting** verrühren.



5. Kuchen bestreichen

Die **Kuchen** abkühlen lassen, dann auf einen Teller oder eine Platte stürzen und wieder umdrehen, sodass der Boden unten liegt. Die Oberflächen mit dem **Frosting** bestreichen und die **Schokoladenkuchen** mit dem **übrigen Zimt** und den **Erdnüssen** bestreut servieren.



6. Klein, aber oho!

Du magst lieber Cupcakes, weil sie handlicher sind? Kein Problem! Bereite statt der Kuchenformen einfach ein Muffinblech vor: Ca. 16 Mulden mit Papierförmchen auslegen und etwa zur ½ bis zu ¾ mit dem Teig befüllen. Die Backzeit verkürzt sich auf etwa 20Min. – der Zahnstochertest gibt mal wieder Auskunft darüber, ob die Muffins gar sind. Dann das Frosting auftragen und genießen!