



## Schoko-Erdnuss-Kuchen

mit Crème fraîche und Zimt



40-50min



4 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

- 2 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 Kuchenbackmischung Vanille <sup>2,3</sup>
- 25g Kakaopulver
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 25g Puderzucker
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter (auf Raumtemperatur) <sup>3</sup>
- 1 EL Weizenmehl <sup>2</sup>
- Salz
- 70ml Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- rechteckige Backform, 30x12cm
- Handrührgerät
- Messbecher

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

### Kochtipps

Dieses Rezept ergibt 4 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. Backform einfetten

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



### 2. Teig anrühren

Die **Eier** mit 70ml Pflanzenöl und 50ml Wasser verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht. Die **Eiermischung** zur **Backmischung** und der **½ des Kakaopulvers** geben und gleichmäßig einrühren. **Tipp:** Nicht zu stark und zu lange rühren, damit der **Teig** schön fluffig bleibt.



### 3. Kuchen backen

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



### 4. Frosting zubereiten

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



### 5. Kuchen bestreichen

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



### 6. Klein, aber oho!

Du magst lieber Cupcakes, weil sie handlicher sind? Kein Problem! Berechne stattdessen der Kuchenform einfach ein Muffinblech vor: Ca. 8 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!