



OP Saftiger Schokoladenkuchen

mit Himbeer-Crème-fraîche



40-50min



2 Portionen

Wir lieben Schokolade in allen ihren Formen – aber das Format des Schokoladenkuchens finden wir besonders praktisch, weil er uns nicht zwischen den Fingern schmelzen kann. Und was passt besonders gut zu süßem Schokoladenkuchen? Wir dachten da an luxuriöse Crème fraîche, gepaart mit fruchtig-säuerlichem Himbeerpulver – das ergibt nicht nur farblich einen hübschen Kontrast, sondern macht auch geschmacklich ziemlich was her!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Eier ¹
- 1 Kuchenbackmischung Schoko ^{2,3}
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 10g Puderzucker
- 2 Päckchen Himbeerpulver

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter (in Raumtemperatur) ³
- 1 EL Weizenmehl ²
- Salz
- 70ml Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Kastenform, 30x12cm
- Handrührgerät
- Messbecher

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

Kochtipp

Wer keine Kastenform zur Hand hat, kann auch eine andere Kuchenform verwenden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 579kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 7.7g



1. Backform einfetten

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



4. Frosting zubereiten

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



2. Teig anrühren

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



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 **restlichen Himbeerpulver** bestreut servieren. Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.



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.



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!