



OP Saftiger Schokoladenkuchen

mit Himbeer-Crème-fraîche



40-50min



4 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

- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Kuchenbackmischungen Schoko ^{2,3}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 20g Puderzucker
- 3 Päckchen Himbeerpulver

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Kastenformen, 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 574kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 50.6g, Eiweiß 7.4g



1. Backformen einfetten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Zwei Kastenformen mit 2EL Butter einfetten, dafür am besten etwas Küchenkrepp verwenden. Je 1EL Mehl in die Formen 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 140ml Pflanzenöl und 100ml 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

Die **Kuchen** abkühlen lassen, dann auf Teller oder Platten stürzen und wieder umdrehen, sodass der Boden unten liegt. Die Oberflächen mit dem **Frosting** bestreichen und die **Schokoladenkuchen** mit dem **restlichen Himbeerpulver** bestreut servieren. Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.



3. Kuchen backen

Den **Teig** in die Formen 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.



6. Klein, aber oho!

Du magst lieber Cupcakes, weil sie handlicher sind? Kein Problem! Berechne statt der Kuchenform einfach ein Muffinblech vor: 12-16 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!