

Rezept

Schokokuchen mit Pastinake



Info

🕒 80 Min.	25 Min.	55 Min.	ʳ² leicht	🕒 290 kcal	5 g	15 g	35 g
Gesamtzeit	Zubereitungszeit	Backzeit		Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate

Zutaten für - 12 + Stücke

125 g Pastinaken	50 g Haselnüsse gemahlen
250 g Dinkelmehl Type 630	2 EL Haselnüsse für das Topping
125 g Kokosblütenzucker oder Vollrohrzucker	200 g Apfelmarm
1 TL Zimt gemahlen	1 TL Apfelessig
0,5 TL Kardamom gemahlen	50 ml Mineralwasser
3 gestrichene TL Backpulver	100 ml Rapsöl geschmacksneutral
1 gestrichener TL Natron	100 g Kuvertüre vegan
4 EL Kakaopulver dunkel	

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pastinake fein raspeln. Mit den trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Apfelmarm, Essig, Mineralwasser und Öl vorsichtig und rasch unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Kuchenteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (Länge 26 cm) geben und auf mittlerer Schiene 55–60 Minuten backen. Nach 10 Minuten Kuchen an der Oberseite längs leicht einschneiden, damit er „kontrolliert“ aufreißt. Nach der Backzeit Stäbchenprobe machen.
4. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Topping

1. 2 EL Haselnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl 3 Minuten rösten, dabei ab und zu umrühren und aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Nüsse abkühlen lassen und die Hälfte der Nüsse halbieren.

Glasur

1. Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Heiße Schokolade auf dem Kuchen verstreichen und mit Haselnüssen toppen. Glasur vor dem Anschneiden komplett trocknen lassen.