

Rezept

Schokokuchen mit Pastinake



© Nadine Horn & Jörg Mayer

Info

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

Zutaten

für - 12 + Stücke

125 g **Pastinaken**

250 g **Dinkelmehl** Type 630

125 g **Kokosblütenzucker** oder Vollrohrzucker

1 TL **Zimt** gemahlen

0,5 TL **Kardamom** gemahlen

3 gestrichene TL **Backpulver**

1 gestrichener TL **Natron**

4 Ei **Kakaopulver** dunkel

50 g **Haselnüsse** gemahlen

2 Ei **Haselnüsse** für das Topping

200 g **Apfelmark**

1 TL **Apfelessig**

50 ml **Mineralwasser**

100 ml **Rapsöl** geschmacksneutral

100 g **Kuvertüre** vegan

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Pastinake fein raspeln. Mit den trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Apfelmark, Essig, Mineralwasser und Öl vorsichtig und rasch unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- 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.
- Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Topping

- 2 EL Haselnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl 5 Minuten rösten, dabei ab und zu umrühren und aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Nüsse abkühlen lassen und die Hälfte der Nüsse halbieren.

Glasur

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