

Saftiger Buchweizenkuchen mit Schokolade, Karotten und Apfel

28.06.2015 13:21

Zutaten

150 g Buchweizenmehl
30 g Maizena
1 TL Backpulver
150 g geriebene Mandeln
100 g Zartbitterschokolade
1 Prise Zimt
200 g Butter
5 Eier
100 g feiner Kristallzucker
1 Stk. Apfel (säuerlich, zB Boskop)
2 Stk. Karotten
100 g TK Himbeeren
½ Becher Schlagobers
1 TL Kristallzucker
Staubzucker zum Bestreuen
Eine Prise Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Zartbitterschokolade raspeln. In einer Schüssel Buchweizenmehl mit Maizena und Backpulver mischen. Geriebene Mandeln sowie Zartbitterschokolade hinzugeben.
2. Butter erweichen. Eier trennen. Zimt und Butter mit dem Handrührgerät bzw. Mixer schaumig rühren. Dotter nach und nach zur Butter geben, anschließend Schokoladen-Nuss-Mischung hinzugeben und unterrühren.
3. In einer weiteren Schüssel oder in einem hohen Gefäß das Eiklar mit einer Prise Salz sowie Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Eisschnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter das Mehl ziehen.
4. Apfel und Karotten schälen und fein reiben. Eine Kuchenform mit etwa 26 cm buttern und leicht (mit glutenfreiem Mehl) bemehlen. Nun die Hälfte der Masse einfüllen, den geriebenen Apfel sowie geriebene Karotten darauf verteilen und die restliche Masse darüber geben. Das Ganze glattstreichen.
5. Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 50 Minuten backen. Nach etwa 30 Minuten mit Alufolie bedecken. Kurz vor Backende des Kuchens Schlagobers mit dem TL Zucker steif schlagen und Himbeeren in einem Topf erhitzen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und mit Schlagobers sowie den warmen und flüssigen Himbeeren servieren.

Was du sonst noch brauchst: 26cm Kuchenform, Alufolie

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!