

So geht Schokokuchen - clean und mit Frosting

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

115 g Mandelmehl
60 g Kakao
30 g Kokosmehl
1 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
130 ml Ahornsirup
4 Eier
120 g Ghee

Für das Frosting

3 Esslöffel Kakao
4 Esslöffel Ahornsirup
5 Esslöffel Kokosöl

Besonderes Zubehör

Springform (18 cm Durchmesser)

Ahornsirup. Und der Schokotraum ist der perfekt!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Mandelmehl mit Kokosmehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen, beiseitestellen.

- 3 -

Ghee mit Ahornsirup cremig rühren. Eier einzeln darunter schlagen. Trockene Zutaten so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. In die Form geben und im heißen Ofen 35-40 Minuten backen.

- 4 -

Für das Frosting alle Zutaten cremig rühren und auf dem Kuchen verteilen.

Wenn schon cleaner Schokoladenkuchen, dann trotzdem richtig. Also mit richtig viel Schokolade - im Teig, auf dem Teig, ... Hört sich nach einer ziemlich ungesunden Angelegenheit an. Papperlapapp! Statt zuckerhaltiger Schoki kommt nämlich Kakao in den Teig. Und statt ödem Weißmehl Mandel- und Kokosmehl. Dazu Ghee und