

GLUTENFREIER SCHOKOLADENKUCHEN "GLUTANO"

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und leicht bemehlen. Die Butter schaumig schlagen, Zucker unter Rühren dazugeben. Die Eier nacheinander zugeben und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen, in die Eiermasse sieben, gut miteinander verquirlen und in die Springform füllen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus der Springform lösen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Anschließend den Kuchen waagrecht durchschneiden. Kuvertüre mit Milch vorsichtig im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Orangenlikör zugießen, alles zur Schokoladenmasse geben und vermischen.

Den unteren Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen, die zweite Bodenhälfte aufsetzen, den Kuchen rundum mit der Creme überziehen und mit Schokoraspeln garnieren.

Tipp: Den Kuchen nicht zu lange backen, sonst wird er zu trocken.

Als Variante können Sie den unteren Boden mit einem Glas Aprikosenmarmelade bestreichen. die zweite Bodenhälfte aufsetzen. Im Wasserbad 200 g Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit rundum überziehen. Wer keine Schokoglasur mag, kann den Kuchen auch mit Preiselbeer - oder Himbeersahne füllen und mit dazu passenden Früchten und Sahne dekorativ verzieren.

Ew 4,8 g | F 25,6 g | KH 47,4 g | 434 kcal

Buchtitel: "Glutenfrei backen"- über 80 Rezepte für überrasgenden Genuss":

Zutaten für 4 Personen:

11111	Teig
150 g	weiche Butter zzgl. etwas zum Einfetten
150 g	Zucker
5	Eier
250 g	Mix it! Universal Mehl,Schär
12 g	Backpulver
75 g	süßes Kakaopulver
20 g	bitteres Kakaopulver
11111	Füllung
75 g	weiße Kuvertüre
2 Essl.	Milch
150 g	Butter
125 g	Puderzucker
2 Essl.	Orangenlikör
2 Essl.	Schokoraspeln zum Garnieren