Low Carb-Schokokuchen

Dieses tolle Rezept für einen saftigen Low-Carb-Schokokuchen kommt ganz ohne Getreidemehl aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Deb Nystrom

Zutaten

40 g	Backkakao
1 Prise	Proteinpulver
1 TL	Weinsteinbackpulver
50 g	Mandeln (gemahlen)
40 g	Mandelmehl
2 EL	Zucker
150 ml	Wasser
2 Stk.	Eier
50 g	Butter
1 Stk.	Backform (Kastenform)

Zubereitung

1. Für den **Low-Carb-Schokokuchen** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform einfetten. Back-Kakao, Zucker, Proteinpulver, Weinstein-Backpulver, gemahlene Mandeln und Mandelmehl in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchmischen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, dann vom Herd nehmen. Die Eier in eine zweite Schüssel schlagen, Wasser und geschmolzene Butter zufügen und alles gut verrühren. Die feuchten Zutaten unter die trockenen Zutaten rühren. Nur so lange rühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.

3. Den Teig in die Form geben, glattstreichen und auf mittlerer Schiene rund 20 bis 25 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe durchführen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und beliebig dekorieren.

Tipp

Den Low-Carb-Schokokuchen kann man mit einer Schokoglasur, Schokoflocken, Mandelblättchen etc. dekorieren. Besonders schön sehen weiße Schokoflocken aus.