Erdäpfel-Schokoladekuchen

Der Erdäpfel-Schokoladekuchen schmeckt locker und leicht. Die Erdäpfel verleihen diesen Kuchen das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Eier
100 g	Erdäpfel (gekocht, gepresst)
125 g	Butter
100 g	Staubzucker
150 g	Mehl
4 EL	Milch
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Messerspitze	Ingwerpulver
0.5 TL	Zimt
50 g	Schokolade (gerieben)
50 g	Walnüsse (gerieben)
	Butter (für die Form)

	Semmelbrösel (für die Form)
	Staubzucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfel-Schokoladekuchen** zuerst den Backofen auf 180 C° vorheizen. Die Eidotter vom Eiklar trennen. Das Eiklar mit der Hälfte vom Staubzucker zu einem steifen Schnee schlagen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren und die restlichen Gewürze hinzugeben und die Eidotter unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Walnüsse, Schokolade, die Milch, das Mehl und die Erdäpfel darunter mischen. Eischnee unterheben.

3. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Die Teigmasse in die Kastenform füllen und bei 180 C° Ober/Unterhitze zirka 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen großzügig mit Staubzucker zuckern.

Tipp

Den Erdäpfel-Schokoladekuchen noch zusätzlich mit Schokoglasur dekorieren oder überziehen.