

# Quinoa-Schokoladenkuchen

Der feine Quinoa-Schokoladenkuchen ist etwas ganz Besonderes. Für das Rezept braucht man gar kein Mehl.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Karen Neoh

## Zutaten

350 g	<a href="#">Quinoa</a>
80 ml	Buttermilch
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 TL	Vanilleextrakt
250 g	<a href="#">Honig</a>
120 ml	Kokosöl
80 g	Kakaopulver
1.5 TL	Backpulver
0.5 TL	Backpulver
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Quinoa-Schokoladenkuchen** zu Beginn den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und den Rand einer Springform mit Backpapier belegen. Den Rand der Form mit Kokosöl einpinseln.
2. Den gekochten Quinoa in eine Schüssel geben. Eier, Buttermilch, Honig, Vanilleextrakt und Kokosöl zufügen und mit dem Handmixer alle Zutaten verrühren. Das Backpulver mit Kakao, Salz und Natron versieben und unter den Teig ziehen.
3. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 50 Minuten backen

lassen, Stäbchentest durchführen. In der Form auskühlen lassen, auf eine Servierplatte stürzen und in Stücke schneiden.

## Tipp

Den Quinoa-Schokoladenkuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen, Schlagobers dazu servieren, mit weißer oder dunkler Kuvertüre überziehen etc.