

# Sauerkraut-Schoko-Kuchen

Wer auf außergewöhnliche Rezepte steht, sollte mal den Sauerkraut-Schoko-Kuchen probieren. Denn dieser Kuchen schmeckt unglaublich schokoladig und überhaupt nicht nach Sauerkraut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 26 cm)
--

## Für den Teig

125 g <a href="#">Butter</a> (weich)
290 g <a href="#">Zucker</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
3 Stk. <a href="#">Eier</a> (größe M)
2 Prisen <a href="#">Salz</a>
110 g Kakao (ungesüßt)
250 g Mehl (gesiebt)
1 Packung Backpulver
250 ml Wasser (kalt)
200 g <a href="#">Sauerkraut</a>

## Für die Glasur

150 g Kuvertüre (Zartbitter)
3 EL <a href="#">Butter</a>
70 g Sauerrahm
150 g Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Sauerkraut-Schoko-Kuchen** eine 26er Springform einfetten und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Sauerkraut in ein Sieb geben, unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
3. Jetzt die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren. Dabei die Eier einzeln unterrühren.
4. Dann den Kakao, das Mehl und das Backpulver vermengen und im Wechsel mit dem Wasser unter die Masse rühren.
5. Nun das Sauerkraut ganz fein schneiden und unter den Teig heben.
6. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.
7. Für die Glasur die Schokolade, mit der Butter über einem warmen Wasserbad zum Schmelzen bringen und den Sauerrahm, mit dem Staubzucker (geseibt) unterrühren. Den Kuchen jetzt noch damit rundum einstreichen und servieren.

## Tipp

Den Sauerkraut-Schoko-Kuchen kann man zusätzlich noch mit gehackten Nüssen oder bunten Streuseln verzieren.