

Rezept

Espresso-Schoko-Kuchen mit Skyr-Frosting

Ein Rezept von Espresso-Schoko-Kuchen mit Skyr-Frosting, am 26.02.2024

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade (mind. 85 % Kakaogehalt)	150 ml Espresso
50 ml Amaretto	250 ml Rapsöl
2 Eier (M)	150 g Zucker
75 g Dinkelmehl (Type 1050)	75 g Vollkorn-Dinkelmehl
½ Pck. Backpulver	100 g gemahlene Mandeln
½ TL gemahlene Vanille	Salz
80 g Honig	300 g Skyr
	200 g Sahne

Außerdem:

1 EL Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal, 29 g F, 8 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit der weichen Butter fetten. Die Schokolade grob in Stücke brechen, diese in einer Schüssel mit dem heißen Espresso übergießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Öl, Amaretto, Zucker und Eier mit einem Schneebesen unterrühren. Mehle, Mandeln, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und ebenfalls unter die Schokoladenmasse heben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Dann auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte legen.
3. Für das Frosting gemahlene Vanille, Skyr und 60 g Honig in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und den restlichen Honig darüberträufeln.