

Rezept

## Omas Schokokuchen mit Stevia

Ein Rezept von Omas Schokokuchen mit Stevia, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Stevia-Schokolade Zartbitter	<b>6</b> zimmerwarme Eier
<b>3 – 4 EL</b> Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>1 Prise</b> Salz
<b>25 g</b> Daforto Stevia Plus (oder 1 EL Zucker + 0,9 g Steviosid-Extrakt)	<b>150 g</b> weiche Joghurtbutter
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Rum (nach Belieben)
	Fett für die Form

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform von 25 – 30 cm (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

### Zubereitung

1. Ofen auf 170° vorheizen, die Form einfetten. Die Schokolade mit einer Raspel fein reiben. Aus den übrigen Zutaten bis auf das Mehl nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Rührteig zubereiten. Zuletzt die geriebene Schokolade mit dem Mehl gemischt unter die schaumig gerührte Masse heben.
2. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 50 Min. goldbraun backen. Wenn er fertig ist (Stäbchenprobe), den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.