

Rezept

Saftiger Schokokuchen mit Sauerkraut

Ein Rezept von Saftiger Schokokuchen mit Sauerkraut, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig

125 g zimmerwarme Butter	230 g Zucker
3 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
125 g Backkakao	1 Prise Salz
200 g Weinsauerkraut (oder selbstgemachtes Sauerkraut)	

Für die Schokoladen-Ganache

220 g Zartbitterschokolade	150 g Butter
120 g Schmand	1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Zucker aufschlagen. Eier, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz hinzugeben und noch mal ordentlich verrühren.

2. Sauerkraut mit heißem Wasser abspülen, abtropfen und gut ausdrücken. Anschließend klein schneiden und unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete runde Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.

3. Für die Ganache Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Schmand und Salz unterrühren und auf dem leicht ausgekühlten Kuchen verteilen.