

Rezept

Schokokuchen mit Stevia

Ein Rezept von Schokokuchen mit Stevia, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Butter	100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
3 Eier (Größe M)	2 EL Ahornsirup
2 TL Stevia Plus	Salz
75 g Kastanienmehl (Reformhaus)	1 TL Kakaopulver
1/2 TL Weinstein-Backpulver	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM MIT 18 CM LÄNGE (8 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Butter würfeln, die Schokolade in Stücke brechen. Beides zusammen in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Die Eier mit Ahornsirup, Stevia und 1 Prise Salz verrühren, Schokomischung unterrühren. Kastanienmehl mit Kakaopulver und Backpulver vermischen und unterrühren.
3. Teig in die Form füllen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen, herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.