

Hafer-Schokoladenkuchen

Leicht 🕓 ca. 20 Min.



Zutaten | 12 Portionen

Für den Kuchen
150 g Haferflocken, zart
100 g Weizenmehl
3 EL Backkakao
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
180 g Butter, weich
3 Eier
150 ml Milch (1,5% Fett)
230 g Zucker
1 Shot Espresso
80 g Kuvertüre, zartbitter
Butter und Mehl für die
Springform

Für die Glasur 120 g Kuvertüre, zartbitter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (22 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Hälfte der Haferflocken mit einem Mixer fein mahlen. In eine große Rührschüssel geben.

Die restlichen Haferflocken zusammen mit dem Weizenmehl, Backkakao, Backpulver und Salz untermengen. In einer separaten Schüssel die Butter, Eier, Milch und den Zucker mit Hilfe eines Rührgeräts oder Schneebesen cremig rühren

Nun die flüssige Masse portionsweise unter die Mehl-Mischung heben und solange rühren, bis sich ein glatter Teig bildet. Espressoshot kurz untermengen.

Den Teig in die Springform geben und glattstreichen. Für 50 Min. auf mittlerer Schiene backen. Stäbchenprobe machen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den ausgekühlten Kuchen streichen.



Nährwerte pro Portion