

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. Espresso shot 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

kcal	381
Kohlenhydrate	41 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	6 g
Fett	21 g