

# SAFTIGER TATENDRANG SCHOKOKUCHEN

UNSER REZET DES MONATS : MAI 2016

**tatendrang**  
training



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Die Süßkartoffel schälen und in der Küchenmaschine in feine Raspel reiben.

Die geriebene Süßkartoffel in eine Schüssel geben, das Mandelmehl sowie den Honig hinzufügen und mit den Eiern zu einem Teig verrühren. Nach und nach den Kakao unterrühren und zu guter Letzt die frische Vanille und das Backpulver dem Teig hinzufügen.

Die Kastenform mit dem Kokosöl einfetten und den Teig einfüllen.

Im Vorgeheizten Backofen den Kuchen für ca. 50 Minuten backen.

Der Schokokuchen ist sehr saftig und ein Genuss zum Kaffee oder Tee.

## ZUTATEN

- 1 Süßkartoffel (ca. 450g)
- 2 Eier
- 4 gehäufte EL Mandelmehl
- 2 TL Vanille gemahlen
- 2 TL Weinstein Backpulver
- 40g Kakaopulver ungesüßt
- 180g Honig
- 1 TL Kokosöl für die Form