

# Schokolade-Quinoa-Kuchen

An meinem Geburtstag habe ich natürlich auch einen leckeren Kuchen gebacken.

Ich habe einen Rührkuchen zubereitet und gebacken.

Anstelle des Weizenmehls habe ich jedoch Quinoa verwendet und es in der Getreidemühle fein gemahlen.

Und ich habe den Kuchen dann noch mit einer Tafel Bitterschokolade mit 85 % Kakao verfeinert, die ich einfach in einer Schale in der Mikrowelle geschmolzen und zum Rührteig gegeben habe.

Der Rührteig mit dem Quinoa-Mehl ist sehr kompakt und er geht auch beim Backen nicht sehr stark auf.

Somit erhält man einen sehr kompakten Kuchen, der etwas pulverig gerät, aber einen schönen Schokoladengeschmack hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1137]