

# Dinkelkuchen mit Schokolade, Mandeln und Feigen



Mit Puderzucker bestäubt

Schokolade kann man gut für einen Rührkuchen verwenden. Sie gibt dem Kuchen Geschmack und zugleich Festigkeit, denn sie erhärtet nach dem Backen beim Erkalten des Kuchens. Man kann hier gut variieren mit Vollmilch-, Bitter- oder auch weißer Schokolade, wie ich es in diesem Rezept getan habe.

Und Mandeln in der Schokolade geben dem Kuchen, nachdem sie mit der Schokolade in der Küchenmaschine fein gehäckselt sind, etwas crunchigen Biss.

Trockenfrüchte bieten sich von jeher an für Kuchen oder Gebäck jedweder Art. Nicht nur in der bald kommenden Adventszeit. Auch hier kann man variieren zwischen Rosinen, Sultaninen, Feigen oder Datteln.

Für den Rührteig verwende ich hier Dinkelmehl, das dem Kuchen

zusätzlich noch einen nussigen Geschmack verleiht. Und den Kuchen etwas dunkler macht.

Ansonsten ist es ein normaler Rührkuchen nach dem Grundrezept. In den eben die besagten, in der Überschrift genannten Zutaten zusätzlich hinzukommen.

Einzigste Variation ist, dass ich aufgrund dessen, dass Schokolade und Feigen eine zusätzliche Süße in den Kuchen bringen, den Zuckeranteil des Kuchens von 250 g auf 100 g reduziere.

Und ein zusätzliches Ei sicherheitshalber für mehr Festigkeit hinzugebe.



Rührkuchen mit Variation

---

# Kakao-Kuchen mit Dinkelmehl und Honig



Bedingt gelungen ...

Der Kuchen ist nur bedingt gelungen.

Jedoch zuerst zur Zubereitung.

Ich bereite einen ganz normalen Rührkuchen zu.

Gebe allerdings als Besonderheit einige Esslöffel Kakao hinzu, um einen guten Kakaogeschmack im Kuchen zu erhalten.

Außerdem habe ich das übliche Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzt, so dass ich noch einen nussigeren Geschmack im Kuchen erhalte.

Und dann habe ich noch den Zucker durch die gleiche Menge Honig ersetzt.

Nicht gelungen ist der Kuchen in zweierlei Hinsicht.

Zum einen geht ein Rührkuchen mit viel Kakao meistens nicht sehr gut auf, auch wenn er ja zum Treiben Backpulver enthält. Aber Kakao ist eben sehr fetthaltig. Der Rührteig wird dadurch schon beim Zubereiten und Rühren in der Küchenmaschine sehr fest und kompakt. Und der Kuchen geht dann auch beim Backen nicht mehr sehr stark auf und bleibt daher recht flach.

Und zum anderen habe ich den Kuchen in einer Kranz-Backform zubereitet und gebacken. Und damit der Kuchen nicht zu sehr an der Backform festklebt, habe ich die Backform sowohl mit Margarine eingefettet. Als auch mit Paniermehl ausgestreut. Auf diese Weise habe ich zwar definitiv das Ankleben des Kuchens an der Backform verhindert. Jedoch hat der Kuchen noch eine Menge des verwendeten Paniermehls übernommen. Und ist somit von außen leicht hell und nicht dunkelbraun wie Kakao eben ist.