

# Mitternachtssuppe



## Schmackhafte Suppe

Zur Feier des Tages bereite ich heute Nacht eine Mitternachtssuppe zu. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es früher, als unser Vater noch lebte und ich noch zuhause wohnte, in der Silvester-Nacht zubereitet. Sie hat es sogar in einer Tanzschule für eine größere Anzahl von Essern von etwa 90 Personen zubereitet. Da war die Umrechnung der Mengenangaben natürlich ein größere Unternehmung. Und die Zubereitung einer solchen Menge Suppe natürlich auch.

Natürlich habe ich das im Original-Rezept angegebene Glumtamat weggelassen. Mit so etwas kochen ich nicht. Aber ich habe kleingeschnittene Chili-Schoten hinzugegeben, denn diese Suppe mit Kidney-Bohnen und Paprika verträgt doch ordentlich Schärfe. Und ich verfeinere die Suppe mit etwas dunkler Schokolade, die auch gut dazu passt.

## Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Salami
- 3 Zwiebeln

- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 grüne Paprika
- 250 g Kidney-Bohnen (Dose)
- 25 g dunkle Schokolade
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 l Gemüfefond
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Salami längs vierteln, dann quer in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten dazugeben und ebenfalls kross anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Von den Kidney-Bohnen das Wasser abgießen.

Kidney-Bohnen und Paprika hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken. In zwei tiefe Suppenteller geben, mit Petersilie garnieren und mit frischem Baguette oder frischen

Schrippen servieren.

---

## Schoko-Birnen-Kuchen



Leckerer Kuchen mit Schokolade und Birnen

Ein feiner Kuchen, mit gewürfelten Birnen, Kakao und Schokoladenglasur und Mandeln.

*Mein Rat:* Mandeln entfalten ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Gebrauch röstet. Dazu Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

### **Zutaten:**

- 350 g feste Birnen
- 3 Eier

- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 EL Kakao-Pulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Back-Pulver
- 50 ml Milch
- 125 ml Öl
- 150 g Mandeln
- 200 g dunkle Schokolade

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in eine Schüssel geben.

Bei den Birnen den Stiel entfernen, Birnen schälen, vierteln und entkernen. In 1,5 cm große Würfel schneiden.

Mehl, Kakao-Pulver, Zimt und Back-Pulver in eine Schüssel geben und vermischen.

Eier ausschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Mehlmischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Milch und Öl unterrühren. 100 g Mandeln und Birnen unterheben.

Teig in die Backform geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren in der Backform verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Backform 1–2 Stunden abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel



geben. Im Wasserbad erhitzen. Über dem Kuchen verteilen und mit dem Backpinsel verstreichen. Restliche Mandeln darüberstreuen und Glasur fest werden lassen.

---

## Rote-Beete-Schokoladen-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Dieses Kuchen-Rezept habe ich ausnahmsweise einmal nicht selbst kreiert, sondern nachgebacken. Ich habe es der Food-Zeitschrift „Effilee“ entnommen oder besser gesagt, dem RSS-Feed des Verlages.

Ich hatte noch Rote Beete vorrätig und ich wollte sie weder als Beilage für ein Gericht zubereiten noch als Salat. Also bot sich dieses schöne Rezept für einen schmackhaften Kuchen an.

Da ich vorgegarte Rote Beete verwende und keine rohe Rote Beete wie im Original-Rezept, ist der Teig ein wenig flüssig. Ich gebe daher für mehr Festigkeit und Bindung des Teiges zwei weitere Eier und zusätzlich 150 g Mehl hinzu.

### **Zutaten:**

- 250 g Butter
- 325 g Zucker
- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 500 g vorgegarte Rote Bete
- 100 g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote
- Puderzucker

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/4 Stdn.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Eine Spring-Backform einfetten.

Rote Beete in einer Küchenmaschine fein reiben. In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und beides im Wasserbad schmelzen. In die Rührschüssel geben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao ebenfalls in die Rührschüssel geben. Rote Beete hinzugeben. Mark der Vanille-Schoten herauskratzen und auch hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Kuchenmasse in die Backform geben und durch rhythmisches

Rotieren und Kreisen gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 1 1/4 Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen mit dem Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Etwa 1–2 Stunden sehr gut abkühlen lassen. Dann vom Boden der Backform nehmen.

Mit Puderzucker dekorieren.

---

## Orangen-Schokolade-Rührkuchen



Schmackhafter Schokokuchen

Ich bereite heute passend noch zum Wochenende und somit Ostern

einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Ananas-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Orangenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig, in ihn kommen für mehr Aroma zwei Schnapsgläser Cognac. Und dann mische ich geriebene Bitter-Schokolade unter den Rührteig. Denn die Bitter-Schokolade passt geschmacklich sehr gut zu den Orangenspalten.

Optisch könnte man den Kuchen auch Stratiatella-Kuchen nennen.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 cl Cognac
- 100 g Bitter-Schokolade
- 3 Orangen

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Orangen schälen und Spalten auf einen Teller geben.

Schokolade in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Cognac hinzugeben.



Alles verrühren. Schokolade dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Orangenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

---

## Schokoladenkuchen



Endlich ein Schokoladenkuchen ohne großen Hohlraum

Mancher wird erstaunt sein, dass ich schon wieder einen Schokoladenkuchen zubereite, wo ich doch vor einigen Wochen einen solchen zubereitet habe.

Aber der Schokoladenkuchen hatte wieder unerwarteterweise im oberen Drittel des Kuchens einen Hohlraum gebildet.

Mir sagte jemand, der Hohlraum komme vom verwendeten Backpulver. Und jemand anderes teilte mir ein Backrezept ohne Backpulver mit. Als ich dieses Backrezept mit dem gewöhnlichen Backrezept für Rührkuchen, das ich sonst verwende, verglich, stellte ich fest, dass es bis auf das Backpulver fast identisch war.

Also bereite ich einen Schokoladenkuchen nach dem üblichen Rezept zu, nur lasse ich das Backpulver weg. Der Kuchen wird somit in der Backform im Backofen nicht sehr stark aufgehen.

Ich lasse 100 g Mehl von den üblicherweise verwendeten 500 g Mehl weg und verwende stattdessen 100 g geriebene Bitterschokolade.

### **Zutaten:**

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitter-Schokolade (85 %)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

### **Benötigte Geräte:**

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küchenmaschine zum Rühren

- Backlöffel
- Backpinsel
- Kasten-Backform

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Wer den Kuchen relativ rasch anschneiden und essen möchte, kann ihn auch in der Backform in den Kühlschrank stellen. So erhärtet die Glasur sehr gut. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

---

# Schokoladenkuchen



Schmackhafter, von der Schokolade sehr dunkler  
Kranzkuchen

Vom zuletzt zubereiteten Mandelkuchen ist zwar noch etwas übrig, aber ich backe schon einmal für diesen ersten Advent und auch die jetzt kommende Adventszeit einen weiteren Rührkuchen.

Ich habe vor kurzem einen Braten mit einer dunklen Sauce zubereitet, in die ich Bitter-Schokolade gab. Ich habe von dieser Schokolade noch übrig, so dass es sich anbietet, einen Schokoladenkuchen zuzubereiten.

Ich bereite das Grundrezept eines Rührkuchens zu. Dann reibe ich die Schokolade mit der Küchenmaschine fein und gebe sie in den Rührteig hinein.

Eine Alternative dazu ist, die Schokolade im Wasserbad zu



schmelzen und in den Rührteig zu geben. Ich sehe jedoch von dieser Variante ab, da ich dabei die Erfahrung gemacht habe, dass ein Rührkuchen bei geschmolzener Schokolade zu flüssigem Kern und Hohlräumen neigt.

Wieder einmal stelle ich die Flexibilität eines Rührkuchens fest. Ich hatte zum Einen noch fünf Eier vorrätig, die ich anstelle der üblichen vier Eier in den Rührteig gab. Der Rührkuchen dankt es mit noch mehr Geschmack, und er ist saftiger. Zum Anderen war angedacht, wie im Grundrezept 500 g Mehl plus 100 g geriebene Bitter-Schokolade zu verwenden. Mein Vorrat an Mehl waren aber nur noch 400 g, also ersetzte mir die Schokolade den fehlenden Mehlanteil. Auch das steckt ein Rührkuchen weg.

Bei diesem Rührkuchen mit weniger Mehl, einem zusätzlichem Ei und geriebener Schokolade, die sich beim Backen verflüssigt, kann man dem Kuchen im Backofen durchaus 10–15 Minuten mehr an Backzeit geben, solange die Oberfläche nicht anbrennt.

Als Backform wähle ich dieses Mal eine Kranz-Backform.

Das Ergebnis ist ein formschöner, schmackhafter Kranz eines Kuchens.

### **Zutaten:**

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 100 g Bitter-Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier aus schlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Schokolade mit der Küchenmaschine fein reiben.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker in die Rührschüssel geben. Bittermandel-Öl dazugeben. Alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokolade dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

---

## **Krustenbraten in Kaffee-Schoko-Chili-Sauce mit Gemüse**



Leckerer Braten, schwere, schmackhafte Sauce und Gemüse

Für die Zubereitung der Kruste eines Krustenbraten gibt es klassische Rezepte und solche, die als Geheimitipp rangieren und nur unter der Hand weitervermittelt werden. Die Kruste soll richtig „aufploppen“ und sehr kross sein. Man kann die Kruste vorher in heißem Wasser stehen lassen, kann es in einem Topf oder einer Pfanne auf dem Herd versuchen. Oder doch im Backofen oder unter dem Grill des Backofens.

Ich wähle keine dieser Zubereitungsarten, sondern gare den Braten mit der Kruste einfach in der Sauce. Die Kruste ist bei dieser Zubereitung auch sehr schmackhaft.

Bei der Sauce greife ich auf ungewohnte Zutaten zurück. Ich will eine dunkle Bratensauce zubereiten. Kaffee bietet sich hier an. Und dazu passt dann dunkle Schokolade. Und auch Schärfe. Ich verwende dazu chinesische Toban Djan, also chinesische Chili-Bohnen-Sauce, die die Sauce sämig und scharf macht.

Als Beilage wähle ich verschiedenes Gemüse, das etwas neutral daherkommt und die kräftigen Aromen ausgleicht.

Der Braten lässt sich aufgrund der verwendeten Zutaten Kaffee, Schokolade und Chili für die Sauce regional schlecht einordnen. Die Beilagen sind jedoch eher italienisch gewählt. Einige wenige Stücke von jeder Gemüsesorte, nur in Wasser gegart.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Krustenbraten
- 2 Kartoffeln
- 1 Wurzel
- 1/2 Stange Lauch
- 2 große Brokkoliröschen
- 8–10 Brechbohnen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Tasse Kaffee
- 25 g Bitterschokolade (85 % Kakao)
- 2 TL Chili-Bohnen-Sauce
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Gemüse putzen, eventuell schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Schalotte und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf beiden Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit Kaffee ablöschen. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Schokolade in grobe Stücke zerteilen und



hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 10 Minuten garen. Brokkoli erst 2 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben und mitgaren. Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben, auf zwei Teller verteilen und salzen.

Sauce abschmecken. Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf die beiden Teller geben. Großzügig von der Sauce über den Braten verteilen. Alles servieren.

---

## **Pfirsich-Schokolade-Chili-Tarte**



Schmeckt ungewöhnlich – für Genießer von Süß+Scharf

Süße Tarte? Pikante Tarte? Beides. Diese Tarte ist wirklich nur für Genießer, die die Kombination Süß-Scharf mögen. Die Tarte ist sehr schmackhaft, und die Schokolade unterstreicht diesen Geschmack noch im Hintergrund.

Ich wollte eine solche Tarte schon seit längerem zubereiten, süß und scharf, mit Obst und Chili. Was bei Bratensaucen möglich ist, muss eben auch bei einer Tarte möglich sein.

Was zu Obst und Chili passt, ist eben ein wenig Schokolade. Ich verwende eine Tafel Alpenmilch-Schokolade, reibe sie in der Küchenmaschine grob und gebe sie in die Füllung.

Mein Rat: Tarte sehr gut 1–2 Stunden abkühlen lassen. Ich habe bei Rührkuchen, dem ich geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig hinzugegeben habe, schon die Erfahrung gemacht, dass diese Kuchen gern noch einen leicht flüssigen (Schokoladen-)Kern haben. Auch bei dieser Tarte ist die Füllung nach dem Backen noch recht lange sehr weich, weshalb die Tarte eine lange Zeit zum Erkalten braucht. Auch wegen der Schokolade in der Füllung habe ich diese Tarte länger als üblich gebacken, nämlich 40 Minuten.

## **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 6 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Schokolade
- 2 TL Pul biber
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann Zucker hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Pfirsiche auf einem Schneidebrett in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schokolade in der Küchenmaschine grob reiben und ebenfalls in die Schüssel geben.

Pul biber dazugeben. Alles gut vermengen.

Pfirsich-Schokolade-Masse zur Eier-Sahne-Masse geben und alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in den Tarte-Boden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schokolade und Chili machen die Oberfläche leicht dunkel

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig auf das Kuchengitter geben. Etwa 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

---

## Chili con carne



Sehr leckeres Chili con carne, mit etwas Sahne garniert

Wie schön ist doch manchmal der Einkauf in einem Lebensmittelgeschäft. Diese große Anzahl und Vielfalt von Lebensmitteln. Da darf es aus finanziellen Gründen auch gern der Discounter sein. Schließlich stellt man auch beim Discounter Bedingungen an die Qualität der Lebensmittel. An der Obst- und Gemüsetheke kann man die Produkte natürlich in Augenschein nehmen, riechen und betasten, um die Qualität zu prüfen. An der Fleischtheke geht dies beim Discounter meistens nur bedingt, da die meisten Fleischwaren nur abgepackt angeboten werden. Aber auch beim Discounter zählt natürlich,



dass die Qualität sehr gut sein muss. Auch bei sehr niedrigem Preis. Ansonsten wird ein Produkt nicht gekauft. So habe ich heute die Bio-Zitronen beim Discounter ausgiebig optisch und haptisch geprüft, bis mir ein Beutel mit drei Zitronen zusagte, die Qualität sehr gut war und ich sie für das Chili con carne kaufte.

Ich habe – seitdem ich in diesem Foodblog blogge – meiner Erinnerung nach noch kein Chili con carne zubereitet. Dieses Rezept für Chili con carne ist auch kein klassisches. Ich habe zusätzlich zu Hackfleisch und Kidneybohnen noch eine Dose mit einer Maismischung aus Gemüsemais und roten Bohnen hinzugegeben. Ich hatte diese Konservendose noch vorrätig, und da ich nur selten Inhalte von Konservendosen für die Zubereitung von Gerichten verwende, dachte ich, die Maismischung hier noch dazugeben zu können.

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Kaffee und Schokolade. Neben der Chilischote für Schärfe und Sojasauce für Würze. Und ich gebe für etwas saure Frische noch etwas Zitronenschalenabrieb hinzu.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne gelingt wirklich sehr gut. Es hat einen runden Geschmack. Etwas Würze von der Sojasauce, Schärfe vom Chili, dann ein leichter Anklang von Kaffee und Schokolade.

### **Zutaten:**

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Koriander
- 25 g Schokolade
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Kaffee
- 400 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 400 g Kidneybohnen
- 285 g Maismischung
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Oregano
- etwas Bio-Zitronenschale-Abrieb
- Salz
- Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1Std. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Konservierungswasser der Kidneybohnen abschütten und Bohnen in klarem Wasser abwaschen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch scharf darin anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Koriander hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Sojasauce hinzugeben. Dann mit Fond ablöschen. Kaffee dazugeben. Schließlich Tomaten, Kidneybohnen und Maismischung hinzugeben. Lorbeerblätter und Oregano dazugeben. Ein wenig Zitronenschalen-Abrieb hineingeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Würzig, scharf, mit einem Aroma von Kaffee und Schokolade

Lorbeerblätter herausnehmen. Chili con carne kräftig mit Salz würzen und abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren. Wenn man möchte, kann man das Chili con carne mit einigen Klecksen Joghurt, Sahne oder Crème fraîche garnieren.

---

## **Entrecôte rare mit Schoko-Chili-Rotweinsauce**



## Entrecôte mit reduzierter Rotweinsauce

Das musste mal wieder sein. Ein Steak. Ein Entrecôte. Rare.

Mit einer herrlichen, reduzierten Rotweinsauce. Mit Schokolade und Chili.

Die Empfehlung zu der Sauce kam von einer Bekannten. Die Sauce ist wirklich sehr lecker. Sie muss fast vollständig reduziert werden. Im Ergebnis schmeckt sie scharf-süß-würzig.

Dazu gibt es zwei Schrippen, zum Auftunken der Sauce.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Entrecôte (etwa 230 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Vollmilchschokolade
- 1 TL Pul biber
- trockener Rotwein
- 2 Schrippen
- Salz
- Steakpfeffer

- Olivenöl
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

*Für die Sauce:*

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Schokolade dazugeben und schmelzen. Pul biber dazugeben und kurz mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Rotwein ablöschen. Verrühren und bei mittlerer Temperatur 5–10 Minuten fast vollständig reduzieren. Mit Salz würzen und abschmecken.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es raucht. Entrecôte auf beiden Seiten jeweils nur 1 Minute anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und auf der oberen Seite mit Salz und Steakpfeffer würzen.



Unbedingt Schrippen dazu servieren

Die ganze reduzierte Sauce über dem Entrecôte verteilen.



Servieren und zwei Schrippen dazu reichen.

---

## Schokolade-Chili-Risotto



Scharf, süß und würzig



Er gibt sein Leben ...

Dies ist mein traditionelles Ostergericht, da ich es auch letztes Jahr an Ostern zubereitet habe.

Leider muss dafür ein Oster-Schokoladenhase sein Leben lassen. Aber in Verbindung mit Pul biber ergibt dies ein ganz tolles, spezielles Risotto. Und um dem Ganzen noch einen draufzusetzen, gebe ich noch Pfirsich-Fruchtgummis hinzu, die sich – da hauptsächlich aus Glukosesirup bestehend – beim Andünsten in der Butter auflösen.

Für das Risotto verwendet man speziellen Risottoreis. Dieser hat die Eigenschaft, dass er – al dente gekocht – außen gegart und weich ist, der innere Kern ist jedoch noch leicht fest und hat Biss.

Die Zubereitung eines Risotto ist einfach und überschaubar. Man benötigt einige Minuten Vorbereitungszeit, um etwas Gemüse zu schneiden. Und dann verbringt man 20 Minuten bei ständigem Rühren am Herd. Man gibt nacheinander portionsweise Flüssigkeit zum Reis und lässt den Reis die Flüssigkeit aufnehmen. Ein Teil der Flüssigkeit verkocht auch. Hat man zum Ende der Zubereitung zuviel Flüssigkeit, hat man einen

Reiseintopf. Reduziert man zuviel, geht man Gefahr, dass der Reis anbrennt. Das Risotto ist fertig, wenn der Reis gegart und die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist.

Es gibt zwar auch die alternative Zubereitungsweise, alle Zutaten einschließlich der zu verwendenden Flüssigkeit in einen Topf zu geben und alles zugedeckt bei mittlerer Temperatur köcheln zu lassen. Bis der Reis gegart ist. Ich bin aber der Meinung, dass die traditionelle Zubereitungsweise unter ständigem Rühren ein besseres Ergebnis liefert.



... für dieses herrliche Risotto

Dieses Ergebnis ist – mit den Worten eines früheren Bekannten – ein schlotziges Risotto. Es schmeckt gehörig scharf, süßfruchtig und salzig-würzig.

#### **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Pfirsich-Fruchtgummis

- 500 ml Gemüsefond
- 1 Oster-Schokoladenhase (50 g)
- 1 TL Pul biber
- $\frac{1}{4}$  Zitrone (Saft)
- Salz
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Fruchtgummi dazugeben und auflösen. Reis hinzugeben und kurz mit anbraten.

Nun nacheinander bei mittlerer Temperatur jeweils einen halben Schopflöffel Fond dazugeben, verrühren und den Reis unter ständigem Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Reicht die Menge des Fonds nicht zum Garen des Reis, kann man zum Ende der Garzeit auch etwas trockenen Weißwein verwenden. Bei der letzten Flüssigkeitzugabe Schokoladenhase hineinbröckeln und schmelzen. Pul biber dazugeben. Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Salzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

In einem tiefen Nudelteller servieren.

---

## Schokoladenkuchen





Leckerer Kuchen, ein wenig mit flüssigem Schokoladenkern

Dieser Schokoladenkuchen ist gut gelungen. Ich habe diesmal die Schokolade für den Teig nicht im Wasserbad verflüssigt und unter den Teig gerührt. Rührkuchen mit verflüssigter Schokolade ist mir bisher nicht so gut gelungen. Sondern ich habe die Schokolade in der Küchenmaschine fein gerieben und die feinen Schokoladenspäne untergehoben. Die Späne bleiben jedoch nicht stabil und fest, sondern vermischen sich mit dem Teig zu einer kompakten Masse. Aber auch bei dieser Art der Zubereitung hat der Kuchen Hohlräume und ist im Kern nach dem Backen noch leicht flüssig. Das scheint nun tatsächlich eine Eigenart von Schokoladenkuchen zu sein.

Da Rührkuchen durchaus flexibel in Bezug auf die Menge der verwendeten Zutaten ist, ist er auch mit 220 g Butter anstelle der üblichen 250 g sehr schmackhaft geworden.

Man sollte den Kuchen allerdings nicht so zubereiten wie ich. Im gleichen Moment, als ich die Backform mit dem fertigen Teig in den Backofen schob, fiel mein Blick auf die Arbeitsplatte. Und dort stand die verschlossene, nicht verwendete Packung



Backpulver. Also schnell die Backform wieder herausnehmen und Teig nochmals in die Rührschüssel geben. Backpulver hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Teig wieder in die Backform, verstreichen und Backform erneut in den Backofen. Ohne das Backpulver wäre der Teig nicht aufgegangen und der Kuchen vermutlich nicht genießbar. Ich habe dies in der Beschreibung der Zubereitung entsprechend geändert.



Sehr schmackhaft

Der Kuchen ist dann in der Kasten-Backform auch sehr schön aufgegangen. Er erschien mir nach dem Backen aber etwas fragil. Aus diesem Grund habe ich ihn nach dem Backen in der Backform belassen, die Glasur aufgetragen und ihn so erkalten lassen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 220 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)

*Für die Glasur:*

- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)
- 1 TL Sesamsaat

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade mit dem Küchengerät in eine Schüssel fein reiben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit dem Rührgerät bei hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokoladenspäne hinzugeben und alles gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade für die Glasur in grobe Stücke zerkleinern und in eine Schale geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Sesamsaat ohne Fett einige Minuten darin braun rösten. Herausnehmen und in eine Schale geben.



Schöner Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit dem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen. Sesam darüber streuen. 1-2 Stunden in der Backform erkalten lassen. Kuchen dann vorsichtig aus der Backform herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

---

## Sesam-Mandel-Kuchen



## Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.





Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milkschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

### **Zutaten:**

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

### *Für die Glasur:*

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam



**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

---

## Weinbrand-Schokoladen-Gugelhupf



Erwartungsgemäß musste bei dieser Teigmenge etwas am unteren Rand abbrechen ...

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hatte mir an Silvester ein Geschenk vorbeigebracht, eine Tafel dunkle Schokolade mit 90 % Kakao. Er hatte sie aus Polen mitgebracht und äußerte sich in der Weise, dass man Schokolade mit so hohem Kakaoanteil hier nicht kaufen könne. Ich dachte natürlich sofort daran, die Schokolade zum Kochen oder Backen zu verwenden.

Ich hatte aber zunächst definitiv Probleme mit der Schokolade. Vor einigen Tagen wollte ich sie für eine Schokoladenglasur für einen Kuchen verwenden. Ich zerbrach sie in grobe Stücke und versuchte, sie in einer Schüssel im Wasserbad zu schmelzen.

Die leicht geschmolzene Schokolade war jedoch sehr dickflüssig, so dass man sie für eine Glasur nur schwer verwenden konnte. Ich gab versuchsweise etwas heißes Wasser zu der Schokolade, was jedoch bewirkte, dass die Schokolade merkwürdigerweise noch fester wurde. Ich weiß ja, dass Kakao sehr viel Fett enthält und die Schokolade daher auch etwas fett ist, war daher vielleicht Wasser die falsche Zutat zum Verdünnen? Ich versuchte es dann mit etwas Alkohol, indem ich etwas Weinbrand hinzugab. Das ergab aber das gleiche Resultat. Und merkwürdigerweise erreichte ich sogar mit einem Erhitzen in der Mikrowelle für 1-2 Minuten mit hoher Wattzahl nicht, dass sich die mittlerweile wieder feste Schokolade verflüssigte. Also ließ ich die Verwendung als Glasur zunächst fallen.

Heute entschied ich mich nun, die Schokolade doch irgendwie zu verflüssigen und damit einen Schokoladenkuchen zuzubereiten. Ich gab sie in einen Topf mit etwa 300 ml kochendem Wasser. Und siehe da, sehr langsam und zäh schmolz sie dann doch und ergab flüssige Schokolade.

Dem Gugelhupf habe ich mit 1 dl Weinbrand ein schönes Aroma gegeben. Da der Rührkuchenteig durch die Flüssigkeit aber etwas dünnflüssig wurde, spendierte ich dem Kuchen anstelle der üblichen 500 g Mehl dann doch 600 g, damit der Teig wieder mehr Bindung hat. Es war natürlich klar, dass der Kuchen mit dieser großen Teigmasse beim Backen aus der Gugelhupf-Backform stark hervorquellen musste. Deswegen ist natürlich auch ein Teil des übergequollenen, gebackenen Kuchenteigs am unteren Rand des Kuchens beim Abkühlen auf der Kuchenplatte abgebrochen.



Gugelhupf mit einem herrlichen Aroma ...

Der Kuchen hat ein herrliches Aroma, nach dem ersten Probieren muss ich jedoch zugeben, dass er gern noch etwas mehr Zucker vertragen hätte.

#### **Zutaten:**

- 600 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier

- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g dunkle Schokolade (90 % Kakao)
- 300 ml Wasser
- 1 dl Weinbrand

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und im kochenden Wasser schmelzen, so dass sich flüssige Schokolade bildet.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanillinzucker, Backpulver und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben und mit verrühren.

Kuchenteig in die Backform füllen und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

---

# Marmorkuchen mit Schokoladenglasur





## Leckerer Kuchen mit Glasur

Ich hatte die klassische Zubereitung eines Rührkuchens anscheinend tatsächlich falsch in Erinnerung, wie ich bei meinem zuletzt gebackenen, misslungenen Rührkuchen feststellte. Es werden nicht Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen 1:1:1 jeweils 250 g, verwendet, sondern natürlich für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dazu 250 g Zucker und 250 g Butter. Dann sollte es klappen.

Der heute zubereitete Marmorkuchen als Rührkuchen mit Schokoladenglasur ist jedenfalls hervorragend gelungen. Ich habe das diesmal vermutlich einfache und klassische Rührkuchenrezept verwendet, einzig mit Weinbrand habe ich noch etwas Aroma dazugegeben. Und da es ja ein Rührkuchen ist, bei dem der Teig gerührt wird, ist es auch wichtig, den Rührteig ruhig einige zusätzliche Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu rühren. Denn je länger gerührt, umso besser verbinden sich die Zutaten und umso schmackhafter wird der Kuchen.



Glasure nicht optimal

Bei der Glasur habe ich noch etwas Lernbedarf, dies ist meiner Erinnerung nach eine der ersten Schokoladenglasuren, die ich auf den Kuchen nach dem Backen gegeben habe. Es ist mir nicht gelungen, die Glasur mit schön glatter, glänzender Oberfläche aufzutragen. Man sieht zu sehr immer noch die Struktur des Kuchenpinsels. Aber zumindest konnte ich dabei meinen neuen Kuchenpinsel seinem Zweck gemäß einmal einsetzen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 cl Weinbrand
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Blockschokolade

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Eier und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und kräftig einige Minuten auf hoher Stufe verrühren. Backofen auf 180 °C erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten. Etwa 2/3 des Rührteigs in die Backform geben und verstreichen. Kakaopulver in den restlichen Rührteig geben und verrühren. Auf den Rührteig in der Backform geben und verstreichen. Mit einer Gabel langsam den Kakaorührteig unter den hellen Rührteig heben. Nochmals verstreichen und auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine kleine Schüssel geben und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Kranz-Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und mit der Schokoladenglasur mit einem Kuchenpinsel bepinseln. Eine gute Stunde erkalten lassen.

---

## **Schokolade-Zucchini-Kuchen**



Saftiger, wohlschmeckender Kuchen, mit wenig Süße

Die Mitarbeiter von GYMONDO, Deutschlands größter Online-Fitnessplattform, haben ein Weihnachtskochbuch mit gesunden „Healthy Christmas“-Rezepten herausgegeben. GYMONDO bietet nicht nur körperliche Workouts an, sondern auch Ernährungsprogramme, eine Community und ein Magazin rund um Fitness und Ernährung.

Das Kochbuch ist einerseits ein Weihnachts- und Adventskochbuch, denn es enthält für die Vorweihnachtszeit genau 24 Rezepte bis zum Heiligen Abend. Andererseits ist es auch ein kulinarischer Adventskalender, denn die erste Seite des interaktiven eBooks ist als Adventskalender gestaltet. Beim Anklicken eines bestimmten Türchens springt das eBook zu dem jeweiligen Rezept. Und gleichzeitig sollen die Rezepte gesunde Alternativen zu den (vor)weihnachtlichen Kalorienbomben sein. Das Kochbuch enthält kleinere Gerichte wie Pfannkuchen, Suppe und Salat und vorwiegend weihnachtliche Naschereien und Getränke.

Ich selbst habe es nicht so sehr mit Abnehmen, Fitness oder „gesundem“ Essen. Bei mir kommt auch ab und an ein fetter



Schweinebraten auf den Teller. Aber das Rezept zu Schokolade-Zucchini-Kuchen sprach mich an, und so bereite ich diesen Kuchen einmal zu. Verwirrend sind jedoch teilweise die Mengenangaben der Zutaten bei den Rezepten im Original. Bei diesem Kuchen sind 1  $\frac{1}{4}$  Tassen Mehl angegeben. Welche Tasse ist damit gemeint, meine große Kaffeetasse, die etwas kleinere Kaffeetasse zum Servieren oder doch eher die gewöhnliche kleine Tee- und Kaffeetasse? Eine Angabe in Gramm/Milliliter würde sich für ein Kochbuch besser eignen. Ich habe die Mengenangaben der Zutaten in Gramm geändert, so dass die Zubereitung besser nachvollziehbar ist.

Ich habe das Rezept auch etwas geändert, 1  $\frac{1}{4}$  Tassen Mehl und gerade 1 Ei erscheinen mir doch recht wenig für einen Kuchen. Anstelle Walnüsse habe ich Haselnüsse verwendet, da ich keine Walnüsse vorrätig hatte. Auch die Zubereitung habe ich ein wenig geändert, die Schokolade habe ich mit der Butter zusammen im Wasserbad geschmolzen und ganz zum Schluss in den Teig gerührt.

Das kleine eBook ist ansprechend gestaltet, jedoch mit einigen typografischen Mängeln. Das Kochbuch kann hier kostenlos heruntergeladen werden: [Healthy-Christmas-Kochbuch](#).

Mein Fazit übrigens, nachdem ich den erkalteten Kuchen angeschnitten und probiert habe: Da nur mit Datteln gesüßt – denn kalorienbewusst und „healthy“ – fehlt dem Kuchen definitiv Süße, somit Zucker.

### **Zutaten:**

- 75 g Datteln ohne Kerne
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 200 g Zucchini
- 100 g Haselnüsse
- 3–4 EL Kakaopulver
- 100 g Bitter-Schokolade



- 125 g Butter
- $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 1 EL Zimt

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.



Schöner Kuchen, vor dem Anschneiden

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Datteln kleinschneiden und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eier dazugeben und mit dem Pürrierstab fein pürieren.

Haselnüsse in einem Küchengerät fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Zucchini im Küchengerät ebenfalls fein reiben. Auch in die Rührschüssel geben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben.

Dattel-Eier-Mischung zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles mit dem Rührgerät verrühren. Schokolade-Butter-Mischung dazugeben und ebenfalls einige

Minuten unterrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.