

Schokokuchen mit Pastinake

25 Min. Zubereitungszeit

30 Min. Backzeit

Zutaten für 1 Kastenkuchenform (Länge 26 cm):



- 125 g Pastinaken
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Kokosblüten-oder Vollrohrzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Kardamon
- 3 TL gestrichen Backpulver
- 1 TL gestrichen Natron
- 4 EL dunkles Kakaopulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Apfelmark
- 1 TL Apfelessig
- 50 ml Mineralwasser
- 100 ml Rapsöl geschmacksneutral
- 2 EL Haselnüsse als Topping
- 100 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre für die Glasur

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Pastinake fein raspeln. Mit den trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Apfelmark, Essig, Mineralwasser und Öl vorsichtig und rasch unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Kuchenteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und auf mittlerer Schiene 55-60 Minuten backen. Nach 10 Minuten Kuchen an der Oberseite längs leicht einschneiden, damit er kontrolliert aufreißt. Nach der Backzeit Stäbchenprobe machen.

Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Topping: Haselnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl 3 Minuten rösten. Abkühlen lassen und halbieren. Glasur: Schokolade in Wasserbad schmelzen und auf dem Kuchen verstreichen und mit Haselnüssen toppen. Glasur vor dem Anschneiden komplett trocknen lassen.