

Paleo Schokoladenkuchen

○ Leicht

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 20 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

250 ml	Wasser
100 g	Bio Kokosmus
200 g	Dunkle Schokolade
1 EL	Bio-Kokosöl
2	Eier
30 g	Bio-Kokosmehl
110 g	gemahlene Erdmandeln
2 Prisen	Salz
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron

1

Kokosnussmus grob würfeln und mit dem Wasser in einen Topf geben. Vorsichtig auf kleiner Flamme erwärmen bis das Mus schmilzt.

2

Schokolade zugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls schmelzen lassen. Darauf achten, dass die Masse nicht zu heiß wird!

3

Eier trennen. Die Eigelbe zur Kokos-Schokoladenmischung geben und gut umrühren.

4

Kokosmehl, Erdmandeln, Backpulver, Natron und die Prise Salz vermischen.

5

Nach und nach die flüssigen in die trockenen Zutaten einrühren.

6

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

7

Springform mit Kokosöl fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.



Tipp:

Den Kuchenteig mit saisonalem Obst belegen, backen, abkühlen lassen und genießen!