



Schokoladenkuchen mit Salzbrezeln & Erdnussbutter



Zutaten

Für den Teig:

50 g	Backkakao
200 g	weiche Butter
230 g	Mehl
1/2	Zitrone
70 ml	Milch
4	Eier, Zimmertemperatur
150 g	Zucker
80 g	schwarze Oliven
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Apfel

Für das Topping:

1 Handvoll	Mini-Salzbrezeln
110 g	Erdnussbutter, crunchy

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 50 Min. Backzeit

pro Portion: 2280 kJ, 445 kcal, 43,3 g Kohlenhydrate, 9,9 g Eiweiß, 27 g Fett, 140 mg Cholesterin, 2,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

schnell

Zubereitung

Hast du Lust auf einen leckeren Schokoladenkuchen? Dann ist unser Rezept für Schokoladenkuchen mit Erdnussbutter und Salzbrezeln genau das Richtige für dich! Durch einen geriebenen Apfel und etwas Zitronenabrieb wird unser Schokoladenkuchen außerdem nicht nur schön saftig, sondern auch lecker fruchtig. Zusätzlich geben wir unserem Schokoladenkuchen ein leckeres Topping aus Erdnussbutter und Mini-Salzbrezeln. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann probiere unseren Schokoladenkuchen doch gleich mal aus!. Er ist wirklich super easy nachgemacht!

Step 1:

Zuerst schälst du den Apfel und reibst diesen fein, bis nur noch das Kerngehäuse übrig ist. Die Oliven abwaschen, trocken tupfen und fein hacken.

Step 2:

Nun die Butter zusammen mit dem Vanillezucker, dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Dann kannst du nach und nach die Eier unterrühren.

Step 3:

Jetzt heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Das Mehl, das Backpulver und den Backkakao kannst du miteinander vermengen und zusammen mit der Milch, dem geriebenen Apfel und den Oliven unter den Teig rühren.

Step 4:

Eine Kastenform mit Butter einreiben, mit Mehl bestäuben und den Teig hineingeben. Den Schokokuchen bäckst du nun im heißen Ofen für ca. 50 Minuten.

Step 5:

Wenn der Kuchen gut abgekühlt ist, kannst du die obere Seite mit der Erdnussbutter bestreichen. Die Salzbrezeln etwas mit der Hand zerbröseln und auf den Kuchen streuen.