

Kuchen mit Schokolade und Süßkartoffeln



VOLTZ
MARAÎCHAGE

ORLÉANS⁽¹⁾





Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

200 g gekochte ORLEANS-Süßkartoffeln

3 Eier

50 g Butter

100 g leichter Zucker

90 g Mehl

50 g Kakaopulver

3 Esslöffel Backpulver oder Backtriebmittel

60 g dunkle Backschokolade

Ein wenig Puderzucker

Schritte

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Das Eiweiß und das Eigelb in zwei getrennten Schüsseln trennen.
- Mehl und Hefe in einer kleinen Schüssel mischen. Eine Prise Salz hinzugeben.
- Die gut gekochten Süßkartoffeln mit den 3 Eigelben, der geschmolzenen Butter, dem Zucker, der Mehl-Backpulver-Mischung und dem Kakaopulver vermischen. Gut mischen.
- In einer anderen Schüssel oder Salatschüssel die 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Sobald es steif ist, heben Sie es unter die erste Mischung.
- Hacken Sie die Schokolade mit einem Messer und heben Sie sie ebenfalls unter.
- 40 Minuten lang backen.
- Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und ausstechen.

VOLTZ
MARAÎCHAGE