

glutenfrei

Zutaten:

Für den Teig

- 500 g Zucchini
- 40 g Chiasamen
- 150 ml Milch
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (M)
- 20 g Kakao-Pulver
- 3 EL Milch

Zutaten:

Mehlmischung:

- 75 g Amaranth
- 95 g Kokosmehl
- 75 g Mehlmischung (glutenfrei)
- 250 g Haselnüsse
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitungszeit: 60 min

Back-/Kochzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: Blech



Zubereitung

1. Vorbereitung

- ☞ Chiasamen in 150 ml Milch einweichen.
- ☞ Zucchini raspeln.
- ☞ Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☞ Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Rührteig

- ☞ Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen bis eine gebundene Masse entsteht.
- ☞ Jedes Ei 30s auf höchster Stufe unterrühren.
- ☞ Die gequollenen Chiasamen zufügen.
- ☞ Die Mehlmischung mit Backpulver in zwei Teilen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Zucchini zugeben.

2/3 des Teiges in das Backblech füllen. In den Rest des Teiges den Kakao und die Milch unterrühren. Auf dem hellen Teig verteilen. Zuletzt die Kirschen verteilen und etwas eindrücken. In den Backofen für ca. 30 Minuten. Auskühlen lassen.

Donauwelle

glutenfrei

Zutaten:

Für die Buttercreme:

- 1 Pck. Vanille-Pudding-Pulver (glutenfrei)
- 100 g Zucker
- 500 ml Milch
- 250 g weiche Butter

Für den Guss:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 2 EL Öl



Zubereitung:

3. Buttercreme

- ∞▶ Aus Puddingpulver, 100 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Erkalten lassen.
- ∞▶ Weiche Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren.
Beides sollte Zimmertemperatur haben!
- ∞▶ Den erkalteten Boden mit der Creme bestreichen und mind. 1 Stunde kühl stellen.

4. Guss

- ∞▶ Zartbitterschokolade zerkleinern, mit Öl im Wasserbad schmelzen.
- ∞▶ Auf dem Kuchen verteilen und wieder kühl stellen.

Alternativ: Haselnuss-Kuchen

Den Teig ohne Sauerkirschen zubereiten, in Kastenform geben, ca. 40 min backen. Nach Wunsch z.B. noch mit Glasur überziehen.