

Dinkel-Marmor-Rührkuchen mit Schokoladenguss

Zutaten:

200 g Rapsöl
150 g Zucker
4 Eier, trennen
200 g Weizenmehl, Typ 405
150 g Dinkelmehl, Typ 1050
20 g Kakao
20 ml Milch
½ Pck. Backpulver

Schokoladenguss:

100 g bittere Schokolade
1 ½ El Rapsöl

Zubereitung:

Rapsöl und Zucker schaumig schlagen · Eier trennen, Eigelb langsam zur Öl – Zuckermasse geben · Gesiebttes Mehl mit Milch und ungeschlagenem Eiweiß unterrühren · Gesiebttes Backpulver hinzufügen · Kakao und Milch unter 1/3 des Teiges rühren · Teig in eine ausgefettete Kastenform füllen, zuerst den hellen Teig, dann den brauen Teig obenauf und mit einer Gabel untermengen · Bei 180° C / Umluft etwa 45 Minuten backen · Schokolade im Wasserbad auflösen und Speiseöl unterrühren · Abgekühlten Kuchen damit überziehen

Nährwertangaben:

Bei 24 Stück

1 Stück = 195 kcal, 1,1g Ball., 40 mg tier. Chol., 2 KHE