

# Bohnen-Schoko-Kuchen

Das raffinierte Rezept von dem Bohnen-Schoko-Kuchen kommt ganz ohne Mehl aus. Ein außergewöhnlicher Kuchen, der gerade Gäste staunen lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Stk. Alufolie
1 Stk. <a href="#">Backform</a> (Springform 20 cm)

## Für den Teig

250 g weiße Bohnen (Nettogewicht)
40 ml Milch
40 g Kakao (ungesüßt)
75 g <a href="#">Naturjoghurt</a>
2 Stk. <a href="#">Eier</a>
2 Packungen <a href="#">Vanillezucker</a>
0.5 Packungen Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
75 g <a href="#">Zucker</a>

## Für die Creme

60 g <a href="#">Butter</a> (weiche)
60 g Staubzucker
120 g Frischkäse

## Zubereitung

1. Für den **Bohnen-Schoko-Kuchen** eine 20er Springform einfetten und den Ofen auf 170°C

Ober/Unterhitze vorheizen. Die Bohnen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Dann die Bohnen zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Danach den Kakao, den Joghurt, die Eier, den Vanillezucker, den Zucker, das Vanilleextrakt und das Backpulver hinzufügen und gut verrühren.
4. Anschließend den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Nach ca. 30 Minuten den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.
5. Für die Creme, die Butter mit dem Staubzucker cremig aufschlagen und den Frischkäse unterrühren. Diese kann man jetzt entweder direkt auf dem Kuchen verteilen, oder in einer Schale extra dazu servieren.

## **Tipp**

Wer den Bohnen-Schoko-Kuchen etwas süßer mag, kann den Zuckeranteil im Teig noch etwas erhöhen.