Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



Mit Quinoa, Schokolade und Chili

Ein weiterer Kuchen mit Quinoa. Also mit Quinoamehl anstelle Weizenmehl. Der erste Kuchen mit Quinoamehl war gut gelungen und das Quinoamehl hat gebacken sehr gut geschmeckt. Also sehr kräftig und gehaltvoll.

Eine weitere Zutat für diesen Kuchen ist eine Tafel Vollmilch-Schokolade.

Und als Kontrast dazu gebe ich zwei kleingehäckselte Chili-Schoten in den Rührteig.

Die Chili-Schoten schmecken man aber fast gar nicht. Der Kuchen hat nur im Nachgeschmack eine ganz leicht scharfe Note.

Ansonsten ist es ein ganz normaler Rührkuchen aus Rührteig.

Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



29. November 2020
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 35 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Anstelle Weizenmehl 500 g Quinoa

Zusätzlich:

- 1 Tafel Vollmilch-Schokolade (125 g)
- 2 Chili-Schoten
- Pflaumen-Marmelade

Anleitung

1. Quinoa in der Getreidemühle fein mahlen.
2. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Anstelle Weizenmehl Quinoamehl verwenden.
3. Schokolade in kleine Stücke zerteilen und in der Küchenmaschine fein häckseln.
4. Chili-Schoten putzen, in die Küchenmaschine geben und ebenfalls klein häckseln.
5. Zum Rührteig geben und alles gut vermischen.
6. Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten und backen.
7. Gut erkalten lassen.
8. Auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit Marmelade bestreichen.
9. Stückweise anschneiden und servieren.
10. Guten Appetit!

Schlagwörter

Chili-Schote,
Quinoa,
Rührkuchen,
Rührteig,
Schokolade,
Vollmilch

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/29/schokolade-chili-kuchen-mit-quinoa/