Kakao-Kuchen mit Dinkelmehl und Honig

Bedingt gelungen …

Der Kuchen ist nur bedingt gelungen.

Jedoch zuerst zur Zubereitung.

Ich bereite einen ganz normalen Rührkuchen zu.

Gebe allerdings als Besonderheit einige Esslöffel Kakao hinzu, um einen guten Kakaogeschmack im Kuchen zu erhalten.

Außerdem habe ich das übliche Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzt, so dass ich noch einen nussigeren Geschmack im Kuchen erhalte.

Und dann habe ich noch den Zucker durch die gleiche Menge Honig ersetzt.

Nicht gelungen ist der Kuchen in zweierlei Hinsicht.

Zum einen geht ein Rührkuchen mit viel Kakao meistens nicht sehr gut auf, auch wenn er ja zum Treiben Backpulver enthält. Aber Kakao ist eben sehr fetthaltig. Der Rührteig wird dadurch schon beim Zubereiten und Rühren in der Küchenmaschine sehr fest und kompakt. Und der Kuchen geht dann auch beim Backen nicht mehr sehr stark auf und bleibt daher recht flach.

Und zum anderen habe ich den Kuchen in einer Kranz-Backform zubereitet und gebacken. Und damit der Kuchen nicht zu sehr an der Backform festklebt, habe ich die Backform sowohl mit Margarine eingefettet. Als auch mit Paniermehl ausgestreut. Auf diese Weise habe ich zwar definitiv das Ankleben des Kuchens an der Backform verhindert. Jedoch hat der Kuchen noch eine Menge des verwendeten Paniermehls übernommen. Und ist somit von außen leicht hell und nicht dunkelbraun wie Kakao eben ist.

Kakao-Kuchen mit Dinkelmehl und Honig

26. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 30 Minuten

Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 4 EL Kakao

Anleitung

1. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Anstelle Weizenmehl Dinkelmehl und anstelle Zucker Honig jeweils in den gleichen Mengen verwenden.
3. Kakao zum Rührteig geben und unterrühren lassen.
4. Rühkuchen nach dem Grundrezpt backen.

5. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen und gut erkalten lassen.
6. Srückweise anschneiden und servieren.
7. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkelmehl,
Honig,
Kakao,
Rührkuchen,
Rührteig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/26/kakao-kuchen-mit-dinkelmehl-und-honig/