Blumenkohlkuchen mit Schokoladenglasur



Mit leckerem Blumenkohl

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Blumenkohl (etwa 1/2 Blumenkohl)

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Und feiner Schokoladenglasur

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen, diese in der Küchenmaschine fein reiben, zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad in einem Topf erhitzen.

Kakaopulver dazugeben. Alles gut vermischen. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Kuchen in den Kühlschrank geben, damit die Glasur erhärtet.

Herausnehmen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!