

Süßkartoffel-Schokolade-Kuchen



Sehr leckerer Rührkuchen

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 100 g Blockschokolade
- 200 g Süßkartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

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



Mit Puderzucker für mehr Süße

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 150 g Weizenmehl und zusätzlich 50 g Buchweizenmehl verwenden.

Schokolade in der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Süßkartoffeln putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine in eine Schale fein reiben.

Schokolade und Süßkartoffeln zum Rührteig geben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen.

Rührteig in die Kasten-Backform mit Backpapier geben und die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker

bestäuben. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarzwurzelkuchen



Sehr saftiger Kuchen
Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 300 g Schwarzwurzeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backdauer 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Mit geraspelten Schwarzwurzeln

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei 200 g Buchweizenmehl anstelle Weizenmehl verwenden.

Schwarzwurzeln schälen. Dazu am besten Einmalhandschuhe anziehen. Danach unter kaltem Wasser abspülen. In der Küchenmaschine fein reiben. Zum Rührteig geben und gut untermischen.

Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokoskuchen



Mit viel Kokos

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 200 g Kokosraspeln
- 100 g Kokosmehl
- 1 zusätzliches Ei

Zum Garnieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schmeckt sehr herzhaft und nach Kokos

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Weizenmehl komplett weglassen und durch Buchweizenmehl, Kokosmehl und Kokosraspeln ersetzen.

Ein zusätzliches Ei für bessere Bindung dazugeben.

Rührteig zubereiten, in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker garnieren.

Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und

servieren. Guten Appetit!