

Schoko-Sauerkrautkuchen

Muss das sein? Sauerkraut im Kuchen? WARUM? Es ist ja nicht so, als würden wir Sauerkraut nicht mögen. Aber im Kuchen? In Kombination mit Schokolade? Wir waren sehr skeptisch. Angeblich soll das Sauerkraut einen Teil des Mehls ersetzen und damit Kalorien sparen. Gleichzeitig soll das Kraut dafür sorgen, dass der Kuchen schön saftig wird. Wir haben es ausprobiert.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 12 Portionen

Zutaten

125 g Butter
150 g brauner Zucker
2 TL Vanillepaste oder Mark einer Vanilleschote
3 Eier
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125 g Backkakao
300 ml Milch
1 Prise Salz
200 g Weinsauerkraut
200 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Gebt zuerst 125 g Butter und 150 g braunen Zucker in eine Schüssel und schlagt das Ganz cremig. Dann gebt ihr 2 TL Vanillepaste, 3 Eier, 250 g Mehl, 1 Pk. Backpulver, 125 g Backkakao, 300 ml Milch und eine Prise Salz dazu und verrührt alles zu einer cremigen, schokoladigen Masse.
 2. Die spannendste Zutat fehlt noch: Das Sauerkraut. Gebt 200 g Weinsauerkraut in ein Sieb und spült das Sauerkraut mit heißem Wasser ab. Drückt es anschließend gut aus und schneidet es klein.
 3. Dann gebt ihr das Sauerkraut zum Teig und rührt es unter.
 4. Fettet eine Kastenform ein oder legt sie mit Backpapier aus, gebt den Teig hinein und backt den Kuchen ca. 55 bis 60 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze. Stäbchenprobe nicht vergessen. Wenn der Kuchen fertig und abgekühlt ist, schmelzt ihr die Kuvertüre im Wasserbad und gebt sie auf den Kuchen. Fertig.
-