



Ruck-Zuck Keto Schokokuchen

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Kuchen und Torten** / Schwierigkeit: **efinach**

Portionen	Zubereitungszeit	Koch-/Backzeit
16 Portionen	10 Minuten	30 Minuten

Ein Muss für Schokoholics!

Rezeptmenge für 1 große Form oder 2 kleine Springformen.

Zutaten

4 Eier (L)

1 Becher Sauerrahm (Schmand) (250g)

2 Becher [Mandelmehl](#) (nicht entölt!) (200g)

1/2 Becher Rapsöl (125ml)

1 Becher [Stevia-Erythrit](#) (Süßkraft 1:1 wie Zucker) (ca. 120g)

30g Kakaopulver

1 Packung Weinsteinbackpulver (17g)

etwas Zimt und [gemahlene Vanille](#)

Gemahlenes [Stevia-Erythrit](#) zum Be"zuckern"

Zubereitung

- 1 Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen.
Süße mit allen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten, recht flüssigen Teig verrühren.
- 2 Den Teig in 2 kleine Springformen (oder alternativ 1 große Springform) geben und bei 175°C Ober-/Unterhitze circa 25 bis 30 Minuten backen.
Achtung: Bei Verwendung einer großen Springform erhöht sich die Backzeit um circa 10 Minuten. Stäbchenprobe machen!
- 3 Kuchen aus dem Rohr nehmen und in der Form abkühlen lassen.
Mit Pudersüße bestreuen und mit geschlagener Schlagsahne servieren.