

Chia-Schokocake



Zutaten

120 g weiche Butter
120 g Xylit gemahlen
4 Eier
100 g Mandelmehl
1 ½ TL Backpulver
1 Pck. Vanillexucker
2 EL Chiasamen
2 EL Kakaopulver
1 EL Schokoladenpulver
2 EL Cointreau
2 EL Crème fraîche
1 Pr Salz
frische Orangenzesten

Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Butter und Xylit und Eier schaumig rühren
- Alle trockenen Zutaten gut mischen und darunterziehen
- zuletzt Crème fraîche, Cointreau und Orangenzesten dazu geben
- In Cakeform füllen und glattstreichen
- 40 Minuten backen (*Stäbchenprobe*)
- Abkühlen lassen und mit Staubzucker oder Schokoglasur überziehen
- mit Kuchenperlen dekorieren

Alternativ kann der Cake auch horizontal durchgeschnitten und mit Buttercrème gefüllt werden.

Das Rezept eignet sich auch für Cupcakes (*Backzeit 25 - 30 Minuten, Stäbchenprobe*)