

Schokoladenkuchen

Zutaten für 1 Gugelhupfform:

- 100g gemahlende Mandeln
- 100g Dinkelmehl
- 30g Kartoffelstärke
- 1 TL [Vanillepulver](#)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL [Natron](#)
- 25g [Naturkakaopulver](#)
- 320g Apfelmus ohne Zucker
- 70ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Tasse Espresso (optional, verfeinert den Geschmack)



Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einem dickflüssigen Teig mixen.
2. Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben (oder andere Backform).
3. Bei 160° ca. 50 Minuten backen.
4. Mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
5. Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.