

Kichererbsen-Schokoladenkuchen (glutenfrei!)

Zutaten

1 1/2 Tassen halbsüße
Schokoladensplitter
1 (19 Unzen) Dose Kichererbsen,
gespült und abgetropft
4 Eier
3/4 Tasse weißer Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Puderzucker zum
Bestäuben

Wegbeschrei bung

Heizen Sie den Ofen auf 175 Grad vor. Eine runde 9-Zoll-Kuchenform einfetten und bemehlen.

Die Schokoladenchips in eine mikrowelleneignete Schüssel geben. In der Mikrowelle etwa 2 Minuten lang kochen, dabei nach der ersten Minute alle 20 Sekunden umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist. Wenn Sie eine starke Mikrowelle haben, reduzieren Sie die Leistung auf 50 Prozent.

Die Bohnen und die Eier in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist. Den Zucker und das Backpulver hinzufügen und mit dem Pulsschlag vermengen. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und glatt rühren, dabei die Ecken abkratzen, um sicherzustellen, dass die Schokolade vollständig vermischt ist. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben.

Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen, oder bis ein Messer in der Mitte des Kuchens sauber herauskommt. In der Form auf einem Gitterrost 10 bis 15 Minuten abkühlen lassen, bevor er auf eine Servierplatte gestürzt wird. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

