



Fresubin Schokokuchen

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen, eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.

Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen und die Eier nacheinander untermischen. Danach den Fresubin® 2 KCAL Fibre Drink Schokolade in die Mischung hinzufügen.

In einer separaten Schüssel Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Backkakao vermengen.

Die trockene Mischung mit den Nassen zu einem glatten Teig verrühren. Dann noch die Schokodrops untermischen.

Den Teig in die Form geben und 50-60 min backen.

Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, die Schokoglasur nach Verpackungsanleitung zubereiten und darüber geben.

Dessert

Level 

 12

 90 Min.

Zutaten

200 ml Fresubin 2 KCAL FIBRE Schokolade*

200 g Margarine

160 g Zucker

4 Stk. Eier

200 g Weizenmehl

140 g Mandeln

3 TL Backpulver

1 Pr. Salz

2 EL Backkakao

50 g Schokodrops

1 Pck. Schokoglasur

Nährwerte pro Portion Schokokuchen

Energie 289 kcal

Eiweiß 6 g

Fett 17 g

Kohlenhydrate 28 g