



143986199 | © isteliana - stock.adobe.com

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 unterrühren. 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 der 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

* Geschmacksrichtung: Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(02.24/SG/FKD)