

## **„Zartschmelzender Quinoa-Schokoladen Kuchen“**

*(Fondant au chocolat et quinoa)*

<b>Übersicht</b>	<b>Zutaten</b>
<b>Gang</b> : Dessert <b>Portionen</b> : 6 <b>Schwierigkeitsgrad</b> : Einfach <b>Vorbereitungszeit</b> : 10 Min. <b>Kochzeit/Backdauer</b> : 30 Min.	<ul style="list-style-type: none"><li>• ½ Kuh- Soja- oder Reismilch</li><li>• 100 g ETHIQUABLE Quinoa</li><li>• 3 Eier</li><li>• 3 Esslöffel ETHIQUABLE Vollrohrzucker</li><li>• 200 g Schokolade ETHIQUABLE Noir 64 %</li></ul>

### **Zubereitung:**

- *Das Quinoa waschen.*
- *Erhitzen Sie die Milch bis diese siedet, fügen Sie das Quinoa hinzu, schalten Sie den Herd aus und lassen Sie das Quinoa abgedeckt quellen.*
- *Bringen Sie die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen.*
- *Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker schaumig. Fügen Sie erst die geschmolzene Schokolade und dann das Quinoa hinzu.*
- *Buttern Sie eine Backform aus und bestäuben Sie diese mit Mehl, damit der Kuchen später leichter zu lösen ist.*
- *Backen Sie den Kuchen bei 180 ° C für 30 Min.*

*Blog „Aux portes du paradis“*

*bereitgestellt durch Karine*

<http://karine100705.canalblog.com/>

**Bon appetit!**