



KUCHEN UND MUFFINS

Schokoladenkuchenbombe

Doppel-Schokokuchen mit Fibriya Biskuit mit Double-Chocolate-Geschmack, in der Mikrowelle zubereitet; alternativ im Backofen backbar.

Menge: 12 Stücke

149,5
kcal

1,5 g verwertbare Kohlenhydrate

11,4 g Ballaststoffe

10,2 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

ZUTATEN 1 📖 🛒

- 6 Freiland-Eier
- 1 Prise Salz

WEITERE ZUTATEN 2 📖 🍴

- 30 ml Mandelmilch
- 80 g Fibriya Süssmix Balance
- 20 g geschmolzene Weidebutter

WEITERE ZUTATEN 3 📖 🍴

- 85 g Fibriya Biskuit mit Double-Chocolate-Geschmack

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung



(Für eine Backform von 22 cm)



zu einer cremigen Masse aufgeschlagen



Zu der Eigelbmasse gefügt und verrührt



ebenfalls dazugegeben und verrührt. 🍴

Zubereitung

1. 6 Freiland-Eier mit 1 Prise Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen.
2. 30 ml Mandelmilch, 80 g Fibriya Süssmix Balance und 20 g geschmolzene Weidebutter zu der Eigelbmasse geben und verrühren.
3. Zu guter Letzt 85 g Fibriya Biskuit mit Double-Chocolate-Geschmack ebenfalls dazugeben und verrühren.
4. Ich habe den Teig dann in eine Gugelhupf-Silikonform gegeben, aber du kannst jede Form bis 22 cm Durchmesser nehmen. In der Mikrowelle selbstverständlich nur Silikonbackformen.
5. Jetzt entweder deinen Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und für 25 Minuten backen.
6. Oder wie ich: für 5 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen. Jetzt nicht auf die Idee kommen, die Minutenzahl zu erhöhen, weil ihr meint, der Kuchen wäre noch nicht gut, denn nach dem Abkühlen ist er perfekt. Wenn ihr ihn länger drin lasst, kann er trocken werden. Gut auskühlen lassen. Guten Appetit!

Du kannst diesen Kuchen mit Schokolade überziehen oder Schokostückchen draufgeben. Hab ich zum Beispiel gemacht. Oder in gleichmäßige Stücke schneiden, quer durchschneiden und mit Sahne oder Mascarpone-Creme oder was immer du willst füllen. Ich hab die Hälfte des Kuchens mit einem Klecks Sahne genossen und die andere Hälfte habe ich mit einer Mascarpone-Creme gefüllt. So, so lecker.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	1 Stücke
Energie	149,5 kcal	71,7 kcal
Energie	622,0 kJ	298,2 kJ
Fett	8,9 g	4,3 g
– davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g	1,6 g
Kohlenhydrate	13,4 g	6,4 g
– davon Zucker	0,4 g	0,2 g
– davon mehrwertige Alkohole	11,8 g	5,7 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	1,5 g	0,7 g
Ballaststoffe	11,4 g	5,5 g
Eiweiß	10,2 g	4,9 g
Salz	1,1 g	0,5 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)