

# Schoko - Rapskuchen



## Zutaten

100g Rapsmehl	200g Mehl
225g Zucker	50g Kakaopulver
200g Margarine	100ml Milch
5 Eier	100g Schokolinsen Zartbitter
1 Packung Vanillezucker	
1 Packung Backpulver	
100g gemahlene Nüsse	



Nur so lecker mit den Produkten aus unserem Shop!

## Zubereitung

- Step 1:** 100g Rapsmehl mit 25g Zucker und 600ml Wasser 10 Minuten auf niedriger Temperatur aufkochen und abkühlen lassen.
- Step 2:** 200g Margarine + 200g Zucker + 5 Eier + 1 Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel zusammenrühren.
- Step 3:** 1 Päckchen Backpulver + 100g gemahlene Haselnüsse + 100g vom vorbereiteten Rapsmehl + 200g Mehl + 50g Kakaopulver + 100ml Milch + 100g Schokolinsen dazugeben und verrühren.
- Step 4:** Alles in eine Kastenform füllen und im, auf 180 Grad vorgeheizten Backofen, 50-60 Minuten backen.
- Step 5:** Wer mag, macht sich noch eine schöne Schoko- oder Puderzuckerglasur.
- Step 6:** Zurücklehnen und mit einer Tasse Tee genießen.

**Unser Tipp:** Wer es gerne proteinreich mag, der nimmt 50 Gramm weniger Mehl und 50 Gramm mehr Raps.