



Zuckerfreier Schoko-Gugelhupf mit Zimtjoghurt

Zutaten

Für den Kuchen:

- 300 g getrocknete Datteln
- 200 ml Kokosmilch
- Prise Salz
- 250 g Apfelmark (zuckerfreies Apfelmus)
- 80 g VIVANI Feine Bitter 99 % Cacao
- 160 g zimmerwarme Butter
- 2 Eier
- 280 g Mehl
- 5 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- etwas Butter oder Kokosöl für die Gugelhupfform

Für die Glasur:

- 4 EL Kokosmus
- 1 TL Kokosöl
- Prise gemahlene Vanille

So wird's gemacht

1. Zuerst die Datteln mit Kokosmilch und Salz in einem Topf kurz aufkochen und 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend so fein wie möglich mit dem Zauberstab pürieren. Dann das Apfelmus untermischen.
2. Die Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.
3. Währenddessen Mehl mit Backpulver und Zimt in einer Schale verrühren und beiseite stellen. Die Butter schaumig schlagen und Eier nacheinander gut unterrühren. Nun zuerst die Apfelmus-Dattelmischung, dann die geschmolzene Schokolade untermengen. Zum Schluss die Mehl-Kakaomischung langsam von Hand unterheben. Dabei nur solange rühren, bis sich alles gerade vermischt hat.
4. Gugelhupfform mit Butter oder Kokosöl einfetten. Den Teig einfüllen und für 50 - 60 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- / Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Kokosmus mit -öl und Vanille leicht erhitzen, bis es flüssig wird. Den Kuchen mit Hilfe eines Esslöffels damit glasieren. Nach Wunsch den Kuchen mit Obst und einem Klecks Zimtjoghurt servieren.