



## Batatekuchen

### Zutaten:

4 Eier  
 150 g Zucker  
 1 Pkg Vanillzucker  
 100g geriebene Mandeln  
 1 TL Zimt  
 250g Mehl  
 1 Pkg Backpulver  
 125 ml Öl  
 500g Süßkartoffel  
 2 EL Joghurt  
 3 EL Kakao

### Tunke für Rawuzel:

150 g Kochschokolade  
 150 g Kokosfett  
 150g Zucker  
 8 EL Milch  
 2 cl Rum  
 100g Kokosflocken

### Zubereitung

Teig: Eier trennen, Eiklar mit Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl langsam zur Ei Masse zugeießen und weiterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Nüsse dazu rühren. Geriebene Süßkartoffel unterheben, dann Eischnee unterheben. Die Hälfte des Teiges auf ein mit Öl bestrichenes Backblech (oder Backpapier) streichen in die andere Hälfte noch Kakapulver unterrühren und auf Backblech streichen. Im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-Unterhitze ca 25 Minuten backen.

### Rawuzeln zubereiten

Kochschokolade mit Kokosfett zum Schmelzen bringen. Zucker, Milch und Rum unterrühren. Den Blechkuchen in entsprechende Stücke zerteilen. Kuchensticks kurz in Tunke wälzen und anschließend in Kokosflocken wälzen. Zum Trockenwerden auf ein Gitter legen.



Süßspeisen

