



Batatekuchen

Zutaten:

4 Eier
150 g Zucker
1Pkg Vanillezucker
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 zugießen und weiterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Nüsse dazu rühren. Geriebene Süßkartoffel unterheben, dann Eischnee unterheben. Die Hälfte des Teiges auf ein mit Öl bestreichenes 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 Trocknenwerden auf ein Gitter legen.



Süßspeisen

