



Schoko-Chili-Kuchen

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- ½ Tasse Kakao
- ½ Tl Backpulver
- 2 getrocknete Chilischoten
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 Tasse Speiseöl

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermengen. Das Wasser, Öl und den Essig hinzufügen und mit einem Handrührgerät unterrühren. Teig in eine Form füllen und je nach Dicke etwa 25 – 35 Min. bei 175°C backen.

Der Kuchen kann beliebig mit Haferflocken, Mandeln, Nüssen oder Ähnlichem verfeinert werden – dann eventuell etwas mehr Wasser begeben. Zur Dekoration eignen sich z.B. Erdnussbutter, Bananen und vielleicht sogar Chili – bei letzterem aber bitte gaaaaanz vorsichtig dosieren!!! Wer Schärfe besonders exotisch mag, der kann einen Chili-Kaffee zum Kuchen reichen – dazu einfach eine halbe Chilischote mit in den Kaffeefilter geben (am besten so, dass die Schote genau unter dem Wasserstrahl liegt).