

# Super Kohl – super cool !

## Sauerkraut - Schokoladenkuchen

### DAS WIRD GEBRAUCHT:

#### Zutaten:

125 g Margarine weich  
250 g Zucker  
3 Eier (Gr. M)  
1 Pck Vanillezucker  
250 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
2 Prisen Salz  
250 ml Kaffee, kalt unverdünnt  
110 g Kakaopulver  
250 g frisches Sauerkraut

#### Für die Glasur:

100 g Schokolade zartbitter  
60 g Margarine  
3 Tropfen Rumaroma  
60 g Schmand  
2 El Schokoraspel weiss

### EIN REZEPT VON:

**Christina Martin**

### AUS:

*Großenenglis*

### TIPPS:

### SO GEHT'S:

#### Zubereitung:

Das Sauerkraut mindestens 6 Std. gut wässern, dabei mehrfach das Wasser wechseln. Am Ende das Sauerkraut kräftig auspressen, auseinanderzupfen und mit einem scharfen Messer fein zerschneiden.

Aus den anderen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Das Salz kann in dem kalten Kaffee aufgelöst werden, dadurch wird es gleichmäßig verteilt, zuletzt das vorbereitete Sauerkraut unterrühren. Backpapier auf den Boden einer 26er-Springform legen, den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160°C-170°C 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Lieber bei einer etwas niedrigeren Temperatur und etwas länger backen, damit der Kuchen oben nicht schwarz wird. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Margarine im Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen, evtl. etwas mehr Fett nehmen, wenn die Konsistenz der Glasur noch nicht weich genug ist. Das Rumaroma und am Ende den Schmand unterrühren. Den Kuchen oben und am Rand mit der Glasur bestreichen und mit weißen Schokoraspeln dekorieren.