



# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Wow.**

## Schokokuchen mit Beeren.

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für 2 bis 3 Minuten auf langsamer Stufe mit einem groben Besen/Flachrührer verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

Hinweis: Für ein optimales Ergebnis mit feiner Struktur und schönem Volumen ist das Übermischen zu vermeiden.

- 2 Den Teig in das vorbereitete Blech abfüllen und glatt streichen. Blaubeeren, Himbeeren und Schokotropfen auf dem Teig verteilen und backen.

**Im Etagenofen (Zug geschlossen):**

185°C, 40 bis 45 Minuten

**Im Backofen:** 185°C (Ober-/Unterhitze), 20 Minuten

**Im Kombidämpfer:** 160°C, 15 Minuten

- 3 Den Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.



### Zutaten für 1 Blech

**Teig (ca. 900 g)**

- 500 g nøgg Rührteig Pulver
- 165 ml pflanzliches Öl
- 25 g dunkles Kakaopulver
- 225 ml Wasser

**Garnierung**

- Blaubeeren
- Himbeeren
- große Schokotropfen

**Blechgrößen**

- Blech 37–40 x 28–32 cm:  
ca. 900 g Teig
- U-Blech 20 x 60 cm:  
ca. 1.800 g Teig

