

Weißer Schokoladen-Erdbeerkuchen










ergibt einen Kuchen mit 18 cm Durchmesser oder 14 Muffins



Zubereitungszeit 30 Minuten

Backzeit 45 Minuten

Zutaten

-  20 g geschrotete Leinsamen
-  200 ml Wasser
(+ für Form)
200 g weiße Schokolade
-  Schokolade
-  250 g Mehl
-  1 TL Natron
-  1 EL Essig
-  80 g Zucker
-  60 g Öl
-  80 g Erdbeeren oder Himbeeren

Backgeräte

-  2 Schüsseln
-  Topf
-  Küchenwaage
-  Springform (18 cm)
-  Tasse
-  Löffel
-  Schneebesen
-  Pinsel
-  Teigschaber
-  Holzstäbchen
-  Topfhandschuhe