

## Vegane Schokoladen-Rezepte: 9 pflanzliche Ideen für Schokoholics



Schokolade gut, alles gut! So oder so ähnlich war das Sprichwort doch, oder? Selbst wenn nicht, können alle Schokoholics da draußen bestimmt gut verstehen, was ich meine. Denn mit Schokolade schmecken Kuchen und Gebäck oder Desserts und Drinks einfach immer um Welten besser. Was dabei oft vergessen wird: Auch **ohne tierische Produkte** kannst du mit den richtigen Zutaten **vegane Schokoladen-Rezepte** kreieren, die für Begeisterung in Küche und Backstube sorgen. Glaubst du nicht? Diese extra **schokoladigen Köstlichkeiten** sind der beste Beweis – auch für skeptische Naschkatzen.

### Schokoladige Kuchen & Gebäck

#### Vegane Nougat-Zucchini-Brownies

Nougat und Zucchini – du fragst dich, wie das zusammen passt? Die Antwort erklärt sich mit einem Bissen von den saftigsten veganen Brownies, die du je probiert hast, von ganz allein. Eine Extraportion VIVANI Dunkle Nougat macht die fudgy Happen extra schokoladig, Zucchini machen sie super saftig und Haselnüsse sorgen für knusprigen Crunch. [Zum Rezept](#)



[Vegane Nougat-Zucchini-Brownies](#)

#### Veganer Schokoladenkuchen

Schokoladig, saftig, vegan! Ja, ganz richtig gelesen – dieser extra schokoladige Kuchen mit zarter Puderzuckerhaube sieht klassisch aus, kommt aber ganz ohne Ei und Butter aus. Mit seinem saftigen Inneren wickelt er trotzdem, oder gerade deswegen, jeden Kuchenfan schon bei der ersten Gabel um den kleinen Finger. [Zum Rezept](#)



[Veganer Schokoladenkuchen](#)

#### Vegane Nussecken mit Nougat-Glasur

Warum du deine Nussecken ab heute vegan backen solltest? Ganz einfach: Zum einen, weil du dir so die

## Vegane Schokoladen-Rezepte: 9 pflanzliche Ideen für Schokoholics

tierischen Zutaten ganz einfach sparst. Zum anderen, weil du deine nussigen Ecken dann in zart schmelzende und vegane VIVANI Dunkle Nougat Schokolade tunken kannst! [Zum Rezept](#)



[Vegane Nussecken mit Nougat-Glasur](#)

### Veganer Karotten-Kaffee-Kuchen

Zeit für Kaffee heißt auch Zeit für Kuchen. In diesem speziellen Fall ganz besonders. Denn hier gibt's den Kaffee nicht nur auf der Tafel dazu, er landet hier auch in Form von herbem Espresso schon vor dem Backen mit im Kuchenteig. Für noch mehr Kaffeearoma on top sorgen dazu knackige Kaffeebohnen-Nibs im weißen Schoko-Topping. [Zum Rezept](#)



[Veganer Karotten-Kaffee-Kuchen](#)

### Veganer Nougat-Cheesecake

Wenn du umringt von lauter Naschkatzen an Cheesecake

denkst, brauchst du dich nicht wundern, wenn du nur Sekunden später von zahlreichen gierigen Kuchengabeln und hungrigen Schleckermäulchen umringt bist. Was passiert, wenn du dann an diesen schokoladigen veganen Cheesecake mit VIVANI Dunkler Nougat Schokolade, Haselnüssen und Karamell denkst, brauche ich wohl nicht zu erklären... [Zum Rezept](#)



[Veganer Nougat-Cheesecake mit Haselnüssen & Karamell](#)

## Schokoladige Desserts & Drinks

### Veganes Schokoladeneis

Eis ist gut. Schokoladeneis ist besser. Um Längen besser! Der beste Beweis befindet sich hier in Kugelform und zum Naschen bereit in seinem Becher. Wenn es dann auch noch dank cremiger Kokosmilch ohne Kuhmilch zum Schlecken und Löffeln einlädt, kommen sicher nicht nur vegane Eisspezialisten auf ihre Kosten. [Zum Rezept](#)



[Veganes Schokoladeneis mit Kokosmilch](#)

## Vegane Schokoladen-Rezepte: 9 pflanzliche Ideen für Schokoholics

### Vegane heiße Schokolade mit Haselnussmilch

Lust auf eine heiße Schokolade 2.0? Dann lass die Kuhmilch im Kühlregal und gieß deine dunkle Trinkschokolade mit aromatischer Haselnussmilch auf. Kleiner Spoiler vorab: Schmeckt wie heißer, geschmolzener Nougat zum Schlürfen. Danach willst du nie wieder klassischen Kakao! [Zum Rezept](#)



[Heiße Schokolade mit Haselnussmilch](#)

### Vegane 2-Zutaten-Schokoladenmousse

Mousse au Chocolat ohne Sahne geht nicht? Falsch gedacht. Die magische Zutat, die deine Schokomousse genau so fluffig und dennoch pflanzlich macht heißt "Aquafaba". Das überschüssige Kichererbsenwasser sollte beim nächsten Kochen also nicht im Ausguss, sondern fürs Dessert mit veganer Schokolade in deiner Rührschüssel landen. Klingt komisch, schmeckt aber himmlisch. [Zum Rezept](#)



[Veganes 2-Zutaten-Schokoladenmousse](#)

### Veganer Schoko-Shake mit Macadamiamilch

An den Strohhalm, fertig, los! Heute wird deine Schokolade geschlürft statt gesnackt. Statt Fertig-Kakao aus dem Kühlregal machst du deinen Schoko-Shake natürlich selbst. Statt Kuhmilch verwendest du selbstgemachte Macadamiamilch, statt im Tetrapack landet er in der Glasflasche und statt Plastik- gibt's nen Metalltrinkhalm zum Genießen. [Zum Rezept](#)



[Veganer Schoko-Shake mit Macadamiamilch](#)