

## Veganer Schokoladenkuchen - glutenfrei und ohne Backen

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für die Kuchenböden

1 kg Datteln (entsteint)  
50 g Kokosöl  
60 g Reissirup  
60 g Kakaopulver  
4 Chai-Teebeutel (der Inhalt davon)  
6 g Himalaya- oder Meersalz  
240 g Walnüsse

#### Für die Ganache

340 g Reissirup  
50 g Kakaopulver  
20 g Kokosöl (geschmolzen)  
20 g gehackte Walnüsse (zum Bestreuen)

#### Für die Dekoration

etwas Walnüsse, Kakao Nibs und Kürbiskerne

#### Zubehör

runde Springformen (ca. 24cm)  
Food Processor oder Mixer

Ein ganz besonderer Kuchen - vegan, glutenfrei und ganz ohne raffinierten Zucker. Sieht unwiderstehlich aus und ist herrlich schokoladig im Geschmack.

Adaptiert nach einem Rezept von [Move Nourish Believe](#)

- 1 -

Für die Kuchenböden die Walnüsse in einem Food Processor so lange zerkleinern, bis eine mehlige Masse entsteht. Kakaopulver, Chai-Tee und Salz unterheben, nochmal kurz vermengen. Zuletzt die Datteln hinzugeben und erneut zerkleinern.

- 2 -

Sobald die Kakao-Dattel-Masse eine krümelige Konsistenz erreicht hat, das Kokosöl unterheben und das Ganze ein letztes Mal vermischen.

- 3 -

Die entstandene Masse auf zwei Springformen verteilen und mit einem Löffel glatt streichen. Beide Kuchenböden für mindestens 15 Minuten in das Eisfach oder die Tiefkühltruhe stellen.

- 4 -

In der Zwischenzeit die Ganache vorbereiten. Hierfür Reissirup, Kakao und Kokosöl verquirlen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

- 5 -

Die Kuchenböden aus dem Kühlschrank nehmen. Den ersten Boden mit etwas mehr als der Hälfte der Ganache bestreichen. Nach Wunsch mit einigen gehackten Walnüssen bestreuen.

- 6 -

Den zweiten Boden vorsichtig auf der ersten Lage

## Veganer Schokoladenkuchen - glutenfrei und ohne Backen

platzieren, ohne die Füllung dabei platt zu drücken.

- 7 -

Die Kuchenoberfläche mit der restlichen Ganache bestreichen. Mit Walnüssen, Kakao Nibs sowie Kürbiskernen dekorieren und über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren den Kuchen am besten mit einem angewärmten Messer anschneiden.