

## Fruchtig und vegan - Schokoladenkuchen mit Orange

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

75 g glutenfreies Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
85 g Polenta  
215 g entsteinte Datteln  
35 g Backkakao  
1 Prise(n) Salz  
100 ml Kokosnussöl  
1 Orange  
2 Esslöffel Leinsamen  
120 ml Mandelmilch  
5 Esslöffel heißes Wasser  
1 Teelöffel Backpulver

### Für das Frosting

2 große Avocados  
60 g Backkakao  
150 ml Ahornsirup  
2 Teelöffel Kokosöl  
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt  
1 Teelöffel Zimt

### Besonderes Zubehör

Springform (ca. 20 cm Durchmesser)  
Hochleistungsmixer

Eine Wohltat für deine Seele? Natürlich Schokoladenkuchen! Eine doppelte Wohltat für die Seele? Schokoladenkuchen mit Schokolade obendrauf. Und das ganz ohne Ei, ohne Milch und ohne Sahne - dafür aber mit fruchtiger Orangenote. Etwas Besseres, kann deiner Seele gar nicht passieren.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Boden den Springform mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Leinsamen mit heißem Wasser mischen und 15 Minuten quellen lassen, beiseitestellen.

- 3 -

Backkakao mit Mehl, gemahlenden Mandeln, Polenta, Salz und Backpulver mischen.

- 4 -

Kokosnussöl schmelzen. Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Datteln im Hochleistungsmixer zerkleinern, bis eine Paste entsteht. Alles zusammen mit Mandelmilch zu den trockenen Zutaten geben und vermengen. Gequollene Leinsamen untermischen.

- 5 -

Teig in Springform füllen und im heißen Ofen 25-30 Minuten backen und auskühlen lassen.

- 6 -

Für das Frosting Avocado schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Im Hochleistungsmixer pürieren. Restliche Zutaten dazugeben und cremig rühren.

## Fruchtig und vegan - Schokoladenkuchen mit Orange

- 7 -

Frosting auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.