

So saftig ist nur dieser vegane Schokoladenkuchen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

150 g Mehl
 50 g ungesüßtes Kakaopulver
 200 g Zucker
 200 ml kaltes Wasser
 1 Teelöffel Natron
 1/2 Teelöffel Salz
 Mark einer Vanilleschote
 5 Esslöffel neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
 1 Esslöffel weißer Essig (z.B. Balsamico bianco)
 Puderzucker zum Bestauben

Zubehör

Biskuitboden- oder Springform (Ø ca. 23 cm)

Schokoladenkuchen ist eine wahre Wohltat – ein bisschen sündhaft und einfach lecker. Wenn er dann noch vegan ist, kann das schlechte Gewissen ruhig eine Pause machen!

- 1 -

Den Backofen auf 175 °C vorheizen (Ober- und

Unterhitze). Die Backform mit Pflanzenmargarine bestreichen.

- 2 -

In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Natron, Zucker und Salz miteinander vermengen. Mehl und Kakaopulver am besten vorher sieben, damit sich alle Klumpen auflösen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Wasser, Öl, Vanille und Essig mixen. Die Wasser-Öl-Mischung nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu klumpig sein, gibst du noch etwas Wasser hinzu.

- 4 -

Den Teig in die Backform füllen und glatt verstreichen. Um alle Luftbläschen aufzulösen, lässt du die Form mit einem Abstand von 5 cm ein paar Mal auf die Arbeitsfläche fallen. Ca. 20-25 Minuten im Backofen garen, bis die Kuchendecke bei Berührung leicht zurückspringt.

- 5 -

Abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen. Genieße ihn pur oder mit Früchten, z.B. mit Kirschen.