

## Rezept

# Vegane Schokoküchlein

Ein Rezept von Vegane Schokoküchlein, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2 EL</b> geschroteter Leinsamen	<b>70 ml</b> Sojamilch
<b>100 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>30 g</b> Speisestärke
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>30 g</b> gemahlene Mandeln
<b>30 g</b> Kakaopulver	<b>70 g</b> Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
<b>90 g</b> brauner Zucker	<b>70 g</b> vegane Margarine
<b>1</b> Vanilleschote	<b>4</b> ofenfeste Förmchen (à 8 cm Ø)
Fett und Weizenmehl für die Formen	<b>120 g</b> Dulce de Leche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Den Leinsamen in die Sojamilch einrühren, aufkochen, vom Herd ziehen und zugedeckt quellen lassen. Mehl, Stärke, Backpulver, Mandeln und Kakaopulver mischen.
2. Die Schokolade in Stücke teilen und in einem Topf mit Zucker und Margarine schmelzen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zu der Schokoladencreme geben. Die Sojamilch- und die Mehlmischung unter die Schokoladencreme rühren.
3. Die Förmchen einfetten und mit Mehl austreuen. Die Hälfte des Teigs hineinfüllen. Jeweils in die Mitte eine Mulde drücken, je 1 TL Dulce de Leche hineinsetzen, den übrigen Teig darüber verteilen und die Teigländer mit einem Holzstäbchen vorsichtig durchrühren, damit sich die beiden Teigschichten gut verbinden. Die Schokoküchlein im heißen Backofen (Mitte) auf dem Rost 25 Min. backen.
4. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Inzwischen die restliche Dulce de Leche in einem Topf erhitzen. Falls nötig etwas Wasser dazugeben, damit sie etwas flüssiger wird. Die Küchlein vorsichtig aus den Formen lösen und auf Tellern anrichten. Die übrige Dulce de Leche darüberträufeln und servieren.