

Rezept

Vegane Schokoküchlein

Ein Rezept von Vegane Schokoküchlein, am 18.12.2025

Zutaten

2 EL	geschroteter Leinsamen	70 ml	Sojamilch
100 g	Weizenmehl (Type 405)	30 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver	30 g	gemahlene Mandeln
30 g	Kakaopulver	70 g	Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
90 g	brauner Zucker	70 g	vegane Margarine
1	Vanilleschote	4	ofenfeste Förmchen (à 8 cm Ø)
Fett und Weizenmehl für die Formen		120 g	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 ausstreuen. 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 Teigränder mit einem Holzstäbchen vorsichtig durchrühren, damit sich die beiden Teigsschichten 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.