

Rezept

Veganer Geburtstagskuchen mit Schokolinsen

Ein Rezept von Veganer Geburtstagskuchen mit Schokolinsen, am 20.04.2024

Zutaten

100 g vegane Zartbitter-Schokolade	150 g Margarine
100 g Rohrohrzucker	½ TL gemahlene Vanille
3 EL Apfelmus	250 ml Pflanzendrink (z. B. Hafer- oder Sojadrink)
1 frisch gebrühter Espresso (nach Belieben entkoffeiniert; ersatzweise zusätzlich 50 ml Pflanzendrink)	300 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Natron	2 EL Kakaopulver
	1 TL Backpulver
	1 EL Apfelessig
Für die Glasur	
150 g vegane weiße Schokolade	1 TL Kokosöl
45 g vegane Schokolinsen (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 21 g F, 4 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. In eine Metallschüssel füllen und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Margarine in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Nach und nach Zucker, Vanille, Apfelmus und Pflanzendrink dazugeben und gut unterrühren. Zuletzt den Espresso und die geschmolzene Schokolade hinzufügen und gut verrühren.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Kakao, Backpulver und Natron mischen. Die Mehlmischung zum Teig geben und nur kurz unterrühren, damit der Teig luftig bleibt. Zuletzt den Apfelessig einrühren.
4. Eine Kastenform (25 cm lang) fetten und mehlen, den Teig einfüllen. Im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen. Stäbchentest machen. Auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.
5. Für die Glasur weiße Schokolade und Kokosöl über dem heißen Wasserbad schmelzen. Auf den abgekühlten Kuchen geben und mit Schokolinsen verzieren.