

## Rezept

# Veganer saftiger Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Veganer saftiger Schokoladenkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Mehl	<b>4 EL</b> Kakaopulver
<b>200 g</b> Kokosblütenzucker	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>½ TL</b> gemahlene Vanille	<b>100 ml</b> Haferdrink
<b>150 ml</b> Mineralwasser Kohlensäure	<b>1 TL</b> Apfelessig
<b>50 ml</b> Rapsöl	<b>160 g</b> Kakaobutter
<b>1 TL</b> Kokosöl	

### Außerdem

Öl für die Form (ersatzweise vegane Pflanzenmargarine)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Springform (20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 19 g F, 2 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° vorheizen. Die Springform fetten. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Vanille in einer Schüssel mischen. Haferdrink, Mineralwasser, Apfelessig und Öl verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Kakaobutter mit dem Kokosöl über dem heißen Wasserbad schmelzen und unter den Teig rühren.
2. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und glatt streichen. Den Schokoladenkuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.