

## Rezept

# Veganes Schoko-Malheur

Ein Rezept von Veganes Schoko-Malheur, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b> Zartbitterschokolade	<b>1 1/2 gehäufte EL</b> zimmerwarmes Mandelmus zimmerwarmes Mandelmus* (25 g)
<b>1 EL</b> Ahornsirup	<b>80 g</b> Weizenvollkornmehl
<b>1/2 TL</b> Backpulver	<b>1</b> Vanilleschote
<b>40 ml</b> neutrales Pflanzenöl	<b>125 ml</b> zimmerwarme Pflanzenmilch
<b>1/2 TL</b> Apfelessig	<b>4</b> runde Backformen (Ø ca. 10 cm)
<b>1 TL</b> neutrales Pflanzenöl für die Formen	<b>2 EL</b> Ahornsirup
<b>100 g</b> Beeren (z.B. Himbeeren und Brombeeren)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zartbitterschokolade fein hacken und mit dem Mandelmus über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Ahornsirup unterrühren. Die Backformen mit dem Pflanzenfett gut fetten und in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver vermengen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Öl, Pflanzenmilch und Essig vermengen und zur Mehlmischung geben. Die Schokoladen-Mandelmus-Mischung dazugeben und mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf die gekühlten Förmchen verteilen und im Ofen (Mitte) 7 - 10 Min. backen, bis die Küchlein außen fest geworden sind und der Rand sich von den Förmchen löst. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen und dann stürzen. Jedes Küchlein mit 1 - 2 TL Ahornsirup beträufeln. Die Beeren verlesen, waschen und die Küchlein damit garnieren.