

Markus Hummel
Veganer Schokokuchen

Freitag, 1. November 2024

Zutaten:

190 g	Dinkelmehl
180 g	Zucker
50 g	Backkakao
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron
1 Prise	Salz
120 ml	Haferdrink
100 ml	Wasser
75 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Apfelessig
1 EL	Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

Optional:

100 g	vegane Zartbitterschokolade
1 TL	Kokosöl

Hinweis:

Das Rezept ist für eine kleine Gugelhupfform oder kleine Springform mit Rohrboden (20cm).

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Gugelhupfform dünn mit Pflanzenmargarine ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
2. In einer Schüssel Dinkelmehl, Zucker, Backkakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen. In einem Messbecher Haferdrink, Wasser und Sonnenblumenöl verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit einem Holzkochlöffel gut verrühren. Dann Apfelessig und Vanilleextrakt (oder das Mark einer Vanilleschote) dazu geben und gut verrühren.
3. Den Teig in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen. Da jeder Ofen anders heizt, einfach nach 25 Minuten schon eine Stäbchenprobe machen. Bleibt kein Teig am Holzstäbchen kleben, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.
4. Dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
5. Für einen Schokoladenguss Zartbitterschokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann das Kokosöl unterrühren und auf dem Kuchen verteilen.