

Veganer saftiger Schokokuchen

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	100 g
Margarine, vegan	180 g
Zucker	120 g
Vanille Zucker	1 TL
Salz	
Haferdrink	350 ml
Essig	1 EL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Kakaopulver	80 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schokolade grob hacken. In einem Topf Wasser aufkochen. Schokolade in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

2. In einer Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Haferdrink und Essig zugeben und verrühren. Schokolade, Mehl, Kakaopulver und Backpulver vorsichtig unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.

3. Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 50 Min. backen. Veganen Schokokuchen leicht auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	219 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g