



SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN MIT SCHOKOLADENGUSS / VEGAN



Heute backe ich einen veganen Schokoladenkuchen, der super saftig und locker ist. Statt den Eiern verwende ich etwas Apfelmus. Der Schokoladenguss ist mit Espresso gemacht, hierfür kann aber auch ein Saft verwendet werden. Der Teig kann auch für vegane Muffins verwendet werden.



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 8 cm

TEIG

Verrühre das Mehl mit dem Kakao, Zucker, Salz, Natron und Backpulver in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre daraus einen klümpchenfreien Teig. Fülle ihn in eine gefettete und mit Mehl bestreute Backform ein. Ich habe dafür die Überraschungsform verwendet. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 25 Minuten. Lasse ihn für 5 Minuten abkühlen und stürze ihn aus der Backform heraus. Lasse ihn abgedeckt komplett abkühlen.

Bestreue ihn nach Belieben mit süßem Schnee oder bestreibe ihn mit einem Zuckerguss.

SCHOKOLADENGUSS

Verrühre den Espresso mit dem Puderzucker und Kakao und bestreibe den Kuchen damit.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 150 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 200 g** Zucker
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Natron
- ½ TL** Backpulver
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 ml** Mineralwasser
- 100 ml** Orangensaft
- 50 g** Apfelmus
- 50 ml** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Essig

SCHOKOLADENGUSS:

- 40 ml** Espresso
- 100 g** Puderzucker
- 40 g** Kakao