

Veganer Schokokuchen

Zutaten:

- 1/2 Teelöffel Natron
- 200 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Backkakao
- 200 ml Wasser
- 5 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Apfelessig
- Vegane Margarine (für die Springform, 23 cm)
- 2 Esslöffel Puderzucker



So wirds gemacht:

1. Heitzt den Backofen auf 170 Grad Umluft vor. Für den Teig benötigt ihr Natron, Zucker und Salz, Mehl, gemahlene Mandeln und Backkakao. Rührt alle Zutaten in einer Schüssel zusammen.
2. In einer anderen Rührschüssel mischt ihr Wasser, Öl, Vanilleextrakt und Apfelessig mit einem Schneebesen zusammen. Danach gebt ihr die trockenen Zutaten aus der anderen Schüssel hinzu und verrührt alles zu einem glatten Teig.
3. Bevor der Teig in die Springform kommt, bestreicht ihr die Form mit der veganen Margarine. Lasst den Kuchen für ca. 40 Minuten im Ofen. Nach dem der Kuchen abgekühlt ist, holt ihr aus der Form und garniert ihn mit dem Puderzucker.

