

KAKAOKUCHEN (vegan)

ZUTATEN (reichen für Ø 24cm Springform):

200 g	Mehl
150 g	brauner Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
30 g	Kakaopulver
1 TL	Natron (=5g)
1/2 TL	Salz
80 ml	Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
2 EL	Essig (z. B.: Apfel- oder Balsamicoessig)
250 ml	Wasser
2 EL	Preiselbeermarmelade

ZUBEREITUNG:

- ✘ Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ✘ Kuchenform (jedes Material außer Silikon!) einölen, bzw. Backpapier aufs Kuchenblech.
- ✘ Trockene Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Natron und Salz) in eine Schüssel geben, mit dem Löffel gut vermischen und anschließend in die Mitte eine Mulde formen.
- ✘ Die restlichen Zutaten in einem Messbecher vermischen und in die Mulde kippen.
- ✘ Mit einem Löffel (nicht mit dem Handmixer!!) die Zutaten vorsichtig verrühren – nur solange bis sie vermischt sind.
- ✘ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizte Backofen für ca. 30min backen. (Holzstäbchenprobe!)
- ✘ Mit Schokoglasur (Zartbitterschoko+Kokosöl=vegan) verzieren.