

Veganer Schokoladen – Bananen - Mandel Kuchen

Zutaten

225g Mehl
3 TL Backpulver
2 TL Vanillezucker
100 g Zartbitterschokolade, vegan
80 g Zucker
100 ml Öl
200 ml Sojamilch
70 g Mandeln
3 Bananen



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel vermischen. Öl, Pflanzenmilch und Zartbitterschokolade zusammen in einem Topf auf dem Herd erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dann die Masse in die Schüssel mit der Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Bananen in kleine Stücke schneiden und mit den gehackten Mandeln in die Mischung unterheben.

Backform fetten und die Masse hineingeben.

Den Kuchen ca. 30 Minuten im Ofen backen. Anschließend auskühlen lassen und nach Belieben mit Schokoguss überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 30 Minuten bei 280 Grad Ober-/Unterhitze