

Veganer Schokoladen-Haselnuss Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
250 g Haselnüsse
250 g Rohrzucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver
50 g Margarine
150 ml Sojamilch
150 ml Kaffee



Zubereitung

Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann langsam Kaffee und Sojamilch zugeben und gründlich mit dem Mixer verrühren, es sollte keine Klumpen geben. Wenn man noch eine fein geriebene Karotte hinzugibt, wird der Kuchen noch saftiger.

Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform geben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, bei mir hat er bei Ober-/Unterhitze 60 Minuten gebraucht.

Der Kaffee oder die Sojamilch können, je nach Geschmack, durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden, z. B. Saft oder Tee usw. natürlich können auch noch gehackte Zartbitterschokolade ohne Milch, gehackte Nüsse, Kirschen o.ä. zugegeben werden... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Ich habe ihn auch mit Rooibos-Karamell-Tee und Kaffee gebacken.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 60 Minuten