

Veganer Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 100g Haferflocken
- 50g gemahlene Mandeln
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 120ml Pflanzenmilch (Hafer, Mandel ,...)
- 100g Apfelmark
- 85g Ahornsirup / Kokosblütenzucker o.Ä.
- 70g Kokosöl

Für die Glasur:

- 100g Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosöl

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Fette den Rand einer 20cm Springform mit Kokosöl ein und lege den Boden mit Backpapier aus.

Mahle die Haferflocken in einem Mixer zu feinem Hafermehl. Füge dann die Nüsse, Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzu. Erwärme das Kokosöl zusammen mit der Milch leicht (im Topf oder in der Mikrowelle) damit das Öl flüssig wird und füge die flüssigen Zutaten zu den trockenen hinzu. Hebe alles vorsichtig unter und fülle den Teig in die vorbereitete Springform. Backe den Kuchen für ca. 30 Min. und lass den Kuchen dann vollständig auskühlen.

Für die Glasur hackst du die Schokolade grob und lässt sie zusammen mit dem Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Gieße die Glasur nun über den erkalteten Kuchen und dekoriere ihn nach Belieben.