

<http://foodsaneverything.wordpress.com/2013/10/20/suse-sonntagsgruse-der-einfachste-vegane-schokokuchen-der-welt/>

easy-peasy Schokokuchen mit Nougatglasur

160 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550
40 g Backkakao
225 g (Rohr-)Zucker
1 TL Natron
½ TL Zimt
1 Prise Salz

250 ml warmes Wasser

1 TL Vanilleextrakt oder ½ TL Bourbon-Vanillepulver

1 TL Apfelessig

80 ml Pflanzenöl (z. B. Raps)

80 g Nougat vegan (z. B. von RUF) oder 50 g Zartbitter-Schokolade ab 60 % Kakao

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Mehl & Kakao in eine Schüssel sieben. Anschließend Zucker, Natron, Salz und Zimt dazugeben und alles miteinander vermischen.
3. In einer separaten Schüssel Wasser, Vanille, Apfelessig und Öl verrühren und danach zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz vermengen (nicht zu lange rühren!), so dass alle Zutaten feucht sind. Es können ruhig noch Klümpchen im Teig sein, denn die backen sich dann im Ofen raus.
4. Eine Backform (z. B. Kastenform) mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig darin verteilen.
5. Den Kuchen für 45 Minuten in den Ofen schieben. Bevor ihr ihn wieder raus nehmt, ruhig mal mit einem Holzstäbchen reinstechen. Falls noch Teig daran kleben bleibt, weitere 10 Minuten backen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.
6. Für die Glasur: Nougat oder Zartbitter-Schokolade in Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen und mit einem Pinsel auf dem Kuchen verstreichen. Ab damit in den Kühlschrank, bis die Glasur hart ist. :)

Tipps & Tricks

Den Kuchenteig könnt ihr auch natürlich auch in Muffinförmchen gießen und leckere Cupcakes draus machen. Hier verkürzt sich auch gleich die Backzeit auf 25 Minuten. :) Perfekt, wenn es mal noch schneller gehen muss!



<http://foodsaneverything.wordpress.com/2013/10/20/suse-sonntagsgruse-der-einfachste-vegane-schokokuchen-der-welt/>

easy-peasy Schokokuchen mit Nougatglasur

160 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizenmehl Type 550
40 g Backkakao
225 g (Rohr-)Zucker
1 TL Natron
½ TL Zimt
1 Prise Salz

250 ml warmes Wasser

1 TL Vanilleextrakt oder ½ TL Bourbon-Vanillepulver

1 TL Apfelessig

80 ml Pflanzenöl (z. B. Raps)

80 g Nougat vegan (z. B. von RUF) oder 50 g Zartbitter-Schokolade ab 60 % Kakao

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Mehl & Kakao in eine Schüssel sieben. Anschließend Zucker, Natron, Salz und Zimt dazugeben und alles miteinander vermischen.
3. In einer separaten Schüssel Wasser, Vanille, Apfelessig und Öl verrühren und danach zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz vermengen (nicht zu lange rühren!), so dass alle Zutaten feucht sind. Es können ruhig noch Klümpchen im Teig sein, denn die backen sich dann im Ofen raus.
4. Eine Backform (z. B. Kastenform) mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig darin verteilen.
5. Den Kuchen für 45 Minuten in den Ofen schieben. Bevor ihr ihn wieder raus nehmt, ruhig mal mit einem Holzstäbchen reinstechen. Falls noch Teig daran kleben bleibt, weitere 10 Minuten backen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.
6. Für die Glasur: Nougat oder Zartbitter-Schokolade in Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen und mit einem Pinsel auf dem Kuchen verstreichen. Ab damit in den Kühlschrank, bis die Glasur hart ist. :)

Tipps & Tricks

Den Kuchenteig könnt ihr auch natürlich auch in Muffinförmchen gießen und leckere Cupcakes draus machen. Hier verkürzt sich auch gleich die Backzeit auf 25 Minuten. :) Perfekt, wenn es mal noch schneller gehen muss!

