

# *Veganer Schokoladenkuchen für lauschige Sommerabende!*

*(10 Pers., 50 Min.)*



## *Zutaten:*

- 150 g Margarine
- 4 EL Ahornsirup
- 270 g Weismehl
- 175 g Rohrzucker
- 4 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 3 dl Haferdrink
- 150 g vegane dunkle Schokolade

## *Anleitung:*

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Margarine schmelzen.
3. Boden der Form mit Backpapier auslegen. Rand mit wenig Margarine bepinseln.
4. Ahornsirup und Margarine verrühren.
5. Mehl, Zucker, Kakao und Backpulver sieben und mischen.
6. Haferdrink und Margarine begeben und alles zu einem glatten Teig mischen.
7. Schokolade fein hacken, die Hälfte in den Teig mischen, den Rest beiseitestellen.
8. Teig in die Form giessen und in der Ofenmitte 35-40 Min. backen (Stäbchenprobe).
9. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Restliche Schokoladen über einem Wasserbad schmelzen und über den Kuchen träufeln. Nach Belieben mit gehackter Schokolade bestreuen.

## *Tipp:*

Ich mag die vegane Schokolade der Marke RAPUNZEL besonders gut. Für das Kakaopulver verwende ich das von Govinda. Beide Produkte findet man im Alnatura Bio Super Markt. ☺

## *Quelle:*

Migros Magazin