

Veganer Schokoladenkuchen

Rezept für 10 Personen



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Schokoladenkuchen

- 230g Glutenfreies Mehl
- 60g Kakaopulver
- 95g Rohrzucker, fein
- 1 Mark einer Vanillestange
- 1EL Backpulver
- 2dl Mandelmilch
- 90ml Rapsöl
- 140g Apfelmus (ohne Zucker)

Zutaten Glasur

- 1 Avocado
- 40g Kakaopulver
- 3EL Ahornsirup
- 1 EL Rapsöl
- 1 Päckli Vanillezucker
- Orangen, Haselnüsse & Baumnüsse für die Dekoration

Zubereitung Schokoladenkuchen

Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Die Mandelmilch, das Rapsöl und das Apfelmus mischen und unter die trockenen Zutaten geben. Eine Springform à ca. 24cm gut einfetten. Den Teig in die Springform geben und bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung Glasur

Die Avocado entkernen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Mixer geben und fein pürieren. Den Guss auf dem erkalteten Kuchen gleichmässig verteilen. Mit gehackten Hasel- und Baumnüssen und Orangenscheiben dekorieren.