



Veganer Schoko-Nuss-Kuchen

Ein wahrgewordener Traum nicht nur für vegane Nuss-Fans ist dieser herrlich-saftige Schokokuchen mit Schokoladenglasur.

Zutaten

4 Portionen

250 g Mehl
50 g Kakao
75 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Rohrzucker
3 TL Weinstein Backpulver, gehäuft
1 Prise Byodo Meersalz, fein
1 Pck. Vanillezucker
120 ml Byodo Back-Öl Klassik
350 ml Pflanzenmilch
75 g Schoko-Tröpfchen, vegan
150 g Zartbitterschokolade, vegan
1 Handvoll Haselnüsse, grob gehackt
Schokolinsen oder Zuckerstreusel, vegan

Zubereitung

In einer großen Rührschüssel alle trockenen Zutaten von Mehl bis Vanillezucker vermengen. Back-Öl und Milch abmessen, etwas vermengen und zu den trockenen Zutaten gießen. Alles zu einem glatten Teig verrühren und am Schluss die Schoko-Tröpfchen und optional die gehackten Haselnüsse

unterheben. Die Springform mit Back-Sprühöl einfetten und den Teig einfüllen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Zum Verziern den Kuchen zuerst gut auskühlen lassen. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und großzügig über den Schokokuchen geben. Mit einer Handvoll gehackter Haselnüsse und Streusel dekorieren.



Am besten noch warm genießen, wenn die Schokolade noch schön cremig ist.