



Veganer Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen

sehr einfacher, schneller und saftiger veganer Kuchen

Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann langsam Margarine, Kaffee und Sojamilch zugeben und gründlich mit dem Mixer verrühren, es sollte keine Klumpen geben. Wenn man noch eine fein geriebene Karotte hinzugibt, wird der Kuchen noch saftiger.

Die Masse in eine gefettete Gugelhupfform geben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren, bei mir hat er bei Ober-/Unterhitze 60 Minuten gebraucht.

Der Kaffee oder die Sojamilch können, je nach Geschmack, durch andere Flüssigkeiten ersetzt werden, z. B. Saft oder Tee usw. natürlich können auch noch gehackte Zartbitterschokolade ohne Milch, gehackte Nüsse, Kirschen o.ä. zugegeben werden... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Ich habe ihn auch mit Rooibos-Karamell-Tee und Kaffee gebacken.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 4097



Zutaten für 1 Portionen:

250 g	Mandel(n), Kokosraspel oder Haselnüsse, gemahlen
250 g	Mehl
250 g	Rohrzucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt
1 Prise(n)	Salz
3 EL	Kakaopulver
50 g	Margarine
150 ml	Sojamilch (Sojadrink)
150 ml	Kaffee oder Espresso
1	Karotte(n), geraspelt, evtl.

Rezept von: **terrorkitty**