

## **Einfacher Schokokuchen**

Nichts ist leichter, als einen köstlichen veganen Kuchen zu backen. Entgegen der verbreiteten Meinung braucht man für leckeres Backwerk keine Eier, es geht auch so. Das beste Beispiel ist dieser saftige Schokoladenkuchen. Laktosefrei und cholesterinfrei, schmeckt er nicht nur hervorragend, sondern ist auch wirklich tierfreundlich.

Ich backe den Kuchen immer in einer 24er Form. Das Rezept kann aber ohne Probleme verdoppelt werden.

### **Einfacher Schokokuchen** (aus "The Joy of Vegan Baking")

200 Gramm Mehl  
150 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 Gramm Kakaopulver  
1 Teelöffel Natron / Speisesoda (= 5 Gramm)  
1/2 Teelöffel Salz  
80ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)  
1 EL Essig, z.B. Apfelessig  
250ml Wasser

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Eine Kuchenform (z. B. 24cm Durchmesser) oder eine Brotbackform gut einölen. Das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Kakaopulver, das Natron und das Salz in einer Schüssel gut vermischen. Dann in der Mitte eine kleine Mulde formen, und dort hinein den Essig, das Öl, und das Wasser geben. Mit einem Löffel (nicht mit dem Handmixer) die Zutaten vorsichtig verrühren, nur so lange, bis sie vermischt sind. Den Teig in die Form füllen, und ca. 30 bis 45 min backen - ein Zahnstocher, den man die Mitte hineinsticht, sollte sauber wieder herauskommen. Den Kuchen in der Form 15-20min abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form entfernen. Pur essen, mit Staubzucker bestreuen, oder aus Schokolade und Sojamilch eine Schokoglasur herstellen, und den Kuchen damit überziehen... mmmm!  
Die Menge kann für größere Formen auch gut verdoppelt werden!