

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Schokoladen-Cake

Zutaten

Teig
300 g
Mehl
1 Päckchen
Backpulver
250 g
Zucker
25 g
Kakao
150 g
Kochschokolade
120 ml
Sonnenblumenöl
200 ml
Wasser mit Kohlensäure
130 ml
Sojamilch
Schokoladenguss
60 g
pflanzliche Margarine
75 g
Puderzucker
30 g
Kakao
1 Päckchen
Vanillezucker
2 EL
Wasser oder Sojamilch

Zubereitung

Teig:

Mehl, Backpulver, Zucker und Kakao vermischen. Kochschokolade im Wasserbad oder im Topf auf kleiner Flamme schmelzen und mit und mit dem Öl zu einer geschmeidigen Schokoladenmasse verrühren. Wasser und Sojamilch dazugeben. Dann die flüssige Masse zum Mehlgemisch hinzufügen und alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine Kastenform (Länge 30cm) füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 60-75 Minuten.

(nach ca. 30 Minuten den Teig gut mit einer Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt)

Schokoladenguss:

Die Margarine auf kleiner Flamme schmelzen. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und Wasser dazugeben, alles gut verrühren und abkühlen lassen. Dann die Masse mit einem Schneebesen solange schlagen, bis eine cremige, streichfähige Masse entstanden ist. Falls zu zäh, noch etwas Flüssigkeit dazugeben.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen, Waage**.

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Peter Beck* wurde eingetragen von: Peter Beck / 2006-06-21 23:46:36

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1689

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1689

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>