

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Schokoladenkuchen

Zutaten

Teig
 225 g
 Mehl
 200 g
 Zucker
 40 g
 Kakao
 10 g
 Natron
 1 Päckchen
 Backpulver
 125 g
 weiche Pflanzenmargarine
 1 EL
 Agavendicksaft (fakultativ)
 250 ml
 Sojamilch
 Glasur
 100 g
 Zartbitter-Schokolade
 1 EL
 Zucker
 50 g
 pfl. Margarine
 1 Schuss
 Sojarahm

Zubereitung

Mehl, Zucker, Kakao, Natron und das Backpulver mischen. In der Mitte eine Vertiefung drücken und ohne Mischen Margarine, Agavendicksaft und die Sojamilch dazugeben. Alles mehrere Minuten zu einem luftig, lockeren Teig schlagen. Zum Schluss den zähflüssigen Teig in eine Kastenform (Länge 30-35 cm) füllen.

Backen:

Zweite Schiene von unten im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten.

Für die Glasur:

Die Schokolade mit dem Zucker und der Margarine im Wasserbad schmelzen. Einen Schuss Sojarahm dazugeben und alles gut vermischen. Von der Mitte aus gleichmässig auf den ausgekühlten Kuchen streichen und abkühlen lassen.

Zusatzinfo:

Tip: Anstatt die Schokoladenglasur selber herzustellen kann auch eine fertige Glasur verwendet werden, z.B. Kuchenglasur (dunkel) von Frey (erhältlich in der Migros)

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

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Eine Bitte an die Nutzer dieser Receptedatenbank:

Falls Sie dieses Rezept nachkochen/backen und schön anrichten, wären wir dankbar um ein Foto des Gerichtes um es hier einzufügen. Bitte per E-Mail an [rezepte\(at\)vegetarismus.ch](mailto:rezepte(at)vegetarismus.ch) [3] (JPEG- oder TIFF-Format)

Vielen Dank!

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-10 11:20:28

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=44

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

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=44&lang=de

Links

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

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

[3] <mailto:rezepte@vegetarismus.ch>

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

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