

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Schoggikuchen

### Zutaten

Teig  
150 g  
Haselnüsse  
100 g  
pfl. Margarine  
100 g  
Kokosfett  
250 g  
Zucker  
2 geh. EL  
Kakaopulver  
2 EL  
Mandelpurée  
20 g  
Maisstärke  
2 TL  
Backpulver  
1 Prise  
Salz  
250 ml  
Sojamilch  
250 g  
Halbweissmehl  
Glasur  
100 g  
Zartbitter-Schokolade  
1 EL  
pfl. Margarine  
1 Schuss  
Sojarahm

### Zubereitung

Vorbereiten:

Die Haselnüsse rösten, kaltstellen und danach fein mahlen.

Für den Teig:

Margarine, Kokosfett und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Kakao, Mandelpurée, Stärkemehl, Backpulver, Salz, Sojamilch und das mit den Haselnüssen gemischte Mehl dazugeben und alles gut vermischen. Der Teig sollte schwer reissend vom Löffel fallen. Teig in eine eingefettete Springform (Durchmesser 25cm) füllen.

**Backen:**

Zweite Schiene von unten bei 175°C, ca. 40-50 Minuten.

**Für die Glasur:**

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Margarine und dem Sojarahm gut vermischen. Die geschmolzene Schokolade von der Mitte her gleichmässig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

**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.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-01-04 10:52:32

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=92](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=92)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

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

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto: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=92&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=92&lang=de)

**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>