

Frühstückshörnchen - Croissants

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

- 1 c Mehl
- 2 ts Backpulver
- 1/2 c Sojamilch
- 1 ts Vanilleextrakt
- 1 3/4 c heißes Wasser
- 1/2 c Kakao
- 1/2 ts Salz
- 1/4 c ungesüßtes Apfelmus
- 3/4 c brauner Zucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit Margarine einfetten. Mehl, Backpulver, Salz und 1/4 c Kakao vermischen. Apfelmus, Vanille und Sojamilch darunterühren und den Teig in der Form verteilen. Braunen Zucker, restlichen Kakao und heißes Wasser verrühren und über den Teig in der Form gießen. 40 Minuten backen, dann in der Form abkühlen lassen. Zum Servieren mit der Schokosauce, die sich am Boden der Form gebildet hat, übergießen und/oder mit frischen Früchten garnieren.