

Schokoladen-Tee-Canache

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schokolade
Vegan

100 g Margarine
2 tb Ahornsirup
1 3/4 c Mehl
4 tb Kakao
3/4 c Zucker
1 c Sojamilch
2 ts Natron

Margarine schmelzen und Sirup dazugeben. Trockene Zutaten bis auf Natron in einer Schüssel vermischen. 1/2 c Sojamilch mit der Margarine vermischen und zur Mehlmischung geben, mit einem Holzlöffel verrühren. Natron in der restlichen Sojamilch auflösen, dann unter den Teig rühren. In der Mitte des Backofens bei 180 Grad etwa 45-50 Minuten backen, dann noch etwa 40 Minuten im geschlossenen Ofen stehen lassen. Ergibt einen etwas festeren Kuchen.