



Schokoladenkuchen mit Kokosraspeln

Zutaten für 9 Stücke

Für den Schokoladenkuchen mit Kokosraspeln

- 1 Backrahmen 20 x 20 cm
- 100 g Kokosraspeln
- 60 g Reismehl
- 50 g Buchweizenmehl
- 40 g Kakaopulver
- 40 g Schokolade, vegan - grob hacken
- 250 ml Mandeldrink (oder einen anderen pflanzlichen Drink)
- 1 EL Flohsamenschalen-Pulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Apfelessig
- 1 TL Kokosöl
- 1 Prise Kristallsalz

Für das Haselnuss-Topping

- 100 g Haselnussmus
- 70 g Sojasahne, aufschlagbar
- 40 g Yaconsirup
- 25 g Kakaopulver
- 1 EL gehackte Haselnüsse - fettfrei rösten
- 1 EL Kokosraspeln
- 1 Prise Kristallsalz

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten
- Zieh-/Ruhezeit ca. 30 Minuten

Für den Schokoladenkuchen mit Kokosraspeln als Erstes den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein mit Backpapier bestücktes Backblech bereitstellen. Einen Backrahmen 20 x 20 cm auf das Backblech stellen und mit 1 TL Kokosöl einfetten. Dann wird ein weiteres Backblech o.ä. benötigt, denn der Kuchen wird bedeckt gebacken.

Für den Teig die Kokosraspeln, Reismehl, Buchweizenmehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Den Mandeldrink dazugießen und mit einem Handmixer kräftig mixen. Dann Apfelessig und Flohsamenschalen hineingeben und kurz mit mixen. Der Teig ist jetzt eher fest und kompakt. Nun die gehackte Schokolade mit einem Gummischaber darunterheben und dann in den Backrahmen geben.

Mit Hilfe einer Teigkarte denn Teig ca. 1,5 cm hoch und quadratisch verstreichen. Dann ein Backblech umgedreht auf den Backrahmen legen und das Ganze in den Ofen schieben. Da der Kuchen abgedeckt ist, entsteht beim Backen Dampf, was den Kuchen schön saftig macht.

Den Kuchen 25 Min. backen, dann das obere Backblech entfernen und weitere 5 Min. backen. Mache den Holzstäbchen-Test: Wenn kein Teig mehr am Stäbchen haftet, ist der Kuchen fertig.

Anschliessend auf einem Gitterrost komplett erkalten lassen.

Während der Kuchen im Ofen ist, das Topping zubereiten. Hierzu das Haselnussmus über einem Wasserbad leicht erwärmen. Die Sahne steifschlagen, Haselnussmus, Yaconsirup, Kakaopulver und Salz hinzufügen und cremig mixen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Wenn der Schokoladenkuchen ausgekühlt ist, auf eine Platte oder ein Brett legen. Das Topping beliebig darauf verteilen, die Kokosraspel und Haselnüsse darüber streuen und in 9 Stücke schneiden.

Nährwerte pro Stück

- Kalorien: 240 kcal
- Kohlenhydrate: 16 g
- Eiweiss: 5 g
- Fett: 17 g