

Kakao-Kokoskuchen mit Walnüssen

Zutaten für 6 Stücke

- 200 g Dinkelmehl
- 100 g Kakaopulver
- 100 g Kokosblütenzucker
- 100 g Walnüsse - zerstoßen

Weitere Zutaten und Gewürze

- 250 ml Kokosmilch
- 200 g flüssiges Kokosöl
- 4 Eier-Ersatz (oder 2 gut gereifte, grosse Bananen pürieren)
- 1 1/2 TL Backpulver
- den Inhalt einer Vanilleschote
- Kokosflocken

Zubereitung

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit Kakao und Backpulver mischen.

Kokosöl, Kokosblütenzucker, Walnüsse, Ei-Ersatz und Vanille vermischen und in die Mehlmischung einrühren.

So viel von der Kokosmilch hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht.

Den Teig auf einem Backblech verteilen und ca. 60-80 Minuten (Holzstäbchen-Test machen) auf mittlerer Schiene bei 175° C backen.

Nach dem Erkalten in Rauten schneiden und mit Kokosflocken bestreuen.

Nährwerte pro Stück

Kalorien: 942 kcal, Kohlenhydrate: 55 g, Eiweiss: 13 g, Fett: 71 g



Link zum Rezept

<https://zdg.de/kakao-kokoskuchen-mit-walnuessen.html>