

Veganer Schokokuchen ohne Ei und Milch



Für den Schokokuchen:

Schritt 1

Zunächst den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Die Springform mit veganer Butter oder Öl einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Danach Mehl, Backkakao, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz vermischen.

Schritt 3

Nun das Mineralwasser, den Apfelessig und das Sonnenblumenöl dazugießen und mit einem Schneebesen zu einem klümpchenfreien Teig verrühren.

Schritt 4

Anschließend den Teig in die vorbereitete Springform füllen und den veganen Schokokuchen auf mittlerer Schiene **35-40 Minuten** backen.

Für die Glasur:

Schritt 5

Die Schokolade klein hacken und mit der veganen Butter in eine Schüssel geben. Die Schokolade über einem Wasserbad bei schwacher Hitze langsam schmelzen.

Schritt 6

Zuletzt die Glasur in die Mitte des abgekühlten Schokoladenkuchens geben und nach außen hin verstreichen.

Zutaten:

1 Schokokuchen (Ø 20 cm)

Für den Rührteig:

200 g Mehl

35 g Backkakao

1 TL Backpulver

1 TL Natron

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

250 ml Mineralwasser

1 EL Apfelessig

50 ml Sonnenblumenöl

Für die Glasur:

100 g dunkle Schokolade

35 g Butter