



Tipp

Dieser schokoladige Kuchen eignet sich übrigens auch bestens als Geburtstagskuchen.



Wer den Kuchen noch etwas luftiger genießen möchte,
kann der Masse 4 bis 5 Esslöffel Apfelmus hinzufügen.

Caotina®

Veganer Cake



Für 10 Personen



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

- 150 g Weissmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 180 g Caotina Original Pulver
- 40 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 250 ml Wasser
- 100 g neutrales Kokosöl

So einfach geht's:

- ♥ Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- ♥ Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Wasser und Kokosöl hinzufügen und vorsichtig zu einem glatten Teig rühren.
- ♥ In die vorbereitete Cakeform füllen und in der Mitte des Ofens etwa 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Cake aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden.