



Probier's pflanzlich!
#weltvegartag2019



© Dani-Vincek - shutterstock

Einfachster Schokokuchen der Welt

Zutaten für eine Spring- oder Kastenform

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 0,5 Tasse Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Pflanzenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- Prise Salz

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Nun Wasser, Pflanzenöl und Essig hinzugeben und mit dem Handrührgerät unterrühren. Teig in eine Kuchenform füllen und je nach Dicke etwa 25 bis 35 Minuten bei 175 °C backen.

Tipp

Der Kuchen kann beliebig mit Nüssen, Haferflocken, Mandeln und Gewürzen verfeinert werden – dann eventuell etwas mehr Wasser begeben. Zur Dekoration eignet sich ein Puderzucker-Guss, geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre oder einfach Erdnussbutter.