



TIPP



DIESER SCHOKOLADIGE KUCHEN EIGNET SICH ÜBRIGENS AUCH BESTENS ALS GEBURTSTAGSKUCHEN.

Caotina®

VEGANER CAKE



Für 10 Portionen



Backen
45 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 °C 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 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Cake aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden.



MMMMH...