



DIESTER 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.



MMMMMH...