

Saftiger Schoko-Kuchen

Ob eingekuschelt auf dem Sofa, zusammen mit Freunden oder bei turbulenten Familienfeiern – Schokoladenkuchen passt einfach immer. Meine Liebsten sind von dem kleinen Glücklicher total begeistert. Wenn sie erfahren, dass das Schokoladenkuchen vegan ist, staunen sie dann umso mehr. Kein Wunder, dass dieses Rezept oft auch die Basis für meine Geburtstagskuchen ist. Hier eine schlichte aber elegante Variante meines Lieblingskuchens.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Küchlein): 250 Gramm Mehl | 250 Gramm brauner Zucker | 250 Gramm Kokosflocken | 7 große Karotten | 150 Milliliter frisch gebrühten Espresso/Kaffee | 150 Milliliter Mandel- oder Kokosnussmilch | 1 Prise Salz | 1 Packung Backpulver | 1 Packung Vanillezucker | 2 Teelöffel Zimt | 2 Esslöffel Kakaopulver | 300 Gramm Zartbitterschokolade | Walnüsse zum Dekorieren



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Ofen auf 180°C vorheizen. 2. Karotten schälen und reiben. 3. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Espresso/Kaffee aufbrühen und mit der Milch und den Karotten hinzufügen. 4. Teig in zwei kleine Silikonformen füllen 30-40 Minuten backen. 5. Kuchen auskühlen lassen. 6. Blockschokolade über dem Wasserbadschmelzen und mit einem Spatel auf dem Kuchen verteilen. 7. Walnüsse auf dem Kuchen platzieren, solange die Schokolade noch flüssig ist.

Nährwerte/Portion: 356 Kalorien | 19 Gramm Fett | 40,7 Gramm Kohlenhydrate | 5,7 Gramm Eiweiß

Dazu passt super: [Schoko-Beeren-Sauce](#)!

Jetzt noch alle [Kuchen & Torte Rezepte](#) entdecken oder meine [veganen Rezepte](#) durchstöbern.