

Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen



Zutaten

- 250 g Mandeln oder gemahlene Haselnüsse oder Kokosraspeln o. eine Mischung
- 250 g Mehl
- 250 g Rohrzucker
- 1 Pck Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 50 g pflanzliche Margarine
- 150 ml Sojamilch
- 150 ml Kaffee oder Espresso oder Saft
- 1 Karotte, geraspelt (optional)

Zubereitung

- Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.
- Dann langsam Sojamilch und Kaffee/Espresso/Saft zugeben und gründlich verrühren. Wenn man noch eine fein geriebene Möhre hinzu gibt, wird der Kuchen noch saftiger.
- Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen etwa 60 Minuten backen.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html>

Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen



Zutaten

- 250 g Mandeln oder gemahlene Haselnüsse oder Kokosraspeln o. eine Mischung
- 250 g Mehl
- 250 g Rohrzucker
- 1 Pck Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Msp Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 50 g pflanzliche Margarine
- 150 ml Sojamilch
- 150 ml Kaffee oder Espresso oder Saft
- 1 Karotte, geraspelt (optional)

Zubereitung

- Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.
- Dann langsam Sojamilch und Kaffee/Espresso/Saft zugeben und gründlich verrühren. Wenn man noch eine fein geriebene Möhre hinzu gibt, wird der Kuchen noch saftiger.
- Die Masse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen etwa 60 Minuten backen.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/961841201767787/Veganer-Schoko-Nuss-Kokos-Kuchen.html>