

Veganer Schokoladenkuchen

Saftiger, veganer Schokoladenkuchen!

glutenfrei, laktosefrei, eifrei, nussfrei, fruktosearm, vegan



Für eine Kuchenform

Ei-Ersatzpulver (z.B. Hammermühle, 5 Löffel Pulver und 200ml Wasser), ersatzweise 5 Eier

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

300g Reissirup

3 EL Schokocreme (z.B. Schokocreme mit Reissirup von Plamil)

150ml Reismilch

100g Hirseflocken (ersatzweise gemahlene Nüsse oder Erdmandeln)

200g Schokolade ohne Zucker (z.B. Plamil), geraspelt

1 EL Kakaopulver

250g Margarine (laktosefrei), geschmolzen

1 P. Backpulver

1. Den Ei-Ersatz mit Wasser schaumig rühren.

2. Alle Zutaten zu dem Ei-Ersatz geben und gut miteinander verrühren.

3. Den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) gut eine Stunde backen.

4. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.