



Weihnachtlicher veganer Schokokuchen

mit Walnüssen und Lebkuchengewürz

Zutaten:

200g Mehl
100g Zucker
35g Backkakao
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Lebkuchengewürz
70g-80g gehackte Walnüsse
(je nach Geschmack auch andere Nüsse möglich)
240ml Wasser oder Pflanzenmilch

Zubereitung:

1. Eine runde Springform mit einem Durchmesser von 20 cm wird erst mit etwas Öl ein gefettet. Bevor die Zutaten zusammengemischt werden, kann der Backofen bereits auf 180°C mit Unter-/Oberhitze vorgeheizt werden.
2. Mehl, Zucker, Backkakao, Vanillezucker, Backpulver und Lebkuchengewürz werden in einer Schüssel vermischt. Danach können schonmal die Walnüsse kleingehakt werden. Anschließend werden Öl und Pflanzenmilch oder Wasser in die Schüssel gegeben und mit den anderen Zutaten verrührt, bis ein homogener Teig entsteht. Die Walnüsse werden zum Schluss kurz in den Teig eingerührt.
3. Der fertige Teig wird in die eingefettete Form gefüllt und anschließend bei 180°C für etwa 45 Minuten gebacken. Der klassische Stäbchentest zeigt, ob der Kuchen fertig ist.
4. Für die Optik kann der Kuchen noch mit Puderzucker garniert werden.



Arbeitszeit: ca. 60 Min.



180°C (Ober-/Unterhitze)