

Veganer Kuchen



Heute stellen wir euch einen Veganen Kuchen vor.

Das erste Rezept:

Für 1 Portion

- Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 15 Minuten -

Zutaten:

- 250 g Haselnüsse & Kokosraspeln
- 250 g Mehl
- 250 g Rohrzucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 El. Kakaopulver

- 50 g Margariene
- 300 ml Sojamilch
- 1 Karotte geraspelt

Zubereitung:

Zuerst alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Dann langsam Margarine und Sojamilch zugeben und gründlich mit dem Mixer verrühren, es sollten keine Klumpen geben. Wenn man noch eine fein geriebene Karotte hinzugibt, wird der Kuchen noch saftiger.

Die Masse in eine gefettete Kuchenform geben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.

Wir wünschen euch viel Spaß beim nachbacken! Postet gerne auch ein Bild von eurem Essen mit dem Hashtag **#jzspecht**.

Ein **Video** zur Zubereitung findet ihr auch auf unserem Instagram-Account (**#jzspecht**)!

#jzspecht #gemeinsamstark #vegan #wirbleibenzuhause #ettlingen #kuchen